

Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly 2015

Champagne Mandois

"Høj klasse til en fornuftig pris!" 95 point hos DinVinGuide

Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly 2015 er vintagechampagne, når det udtrykker sig allermest raffineret. Skabt udelukkende på de fineste chardonnay-druer fra kalkrige skråninger i Côte des Blancs. Et yderst eftertragtet terroir, der tilfører vinen en karakteristisk mineralitet, friskhed og elegance, som er Mandois-husets signatur.

Efter den alkoholiske gæring er hovedparten af mosten vinificeret på ståltanke for at bevare chardonnay-druens renhed og syrestruktur, mens en mindre del modner på egetræsfade for at tilføre dybde og krop. Vinen ligger herefter omkring fem år på gærresterne i Mandois kølige kælder, hvilket bidrager med stor kompleksitet og en fin, cremet mousse. Dosagen er lav – cirka fem gram per liter – altså en champagne i Extra Brut-kategorien. Der er blot lavet omkring 5000 flasker af denne flotte champagne.

I glasset fremstår Blanc de Blancs Grand Cru Chouilly med en lys gylden farve og små, vedholdende bobler. Duften er elegant og præcis med noter af grønne æbler, citron, hvid fersken og kalket mineralitet, suppleret af subtile toner af friskbagt brioche og hasselnød fra den delvise fadlagring. Smagen er sprød med høj, men moden syre, ren frugt og en salt-mineral undertone, der giver vinen flot længde og energi. Afslutningen er tør, rank og raffineret med et let strejf af citrus og ristede mandler.

Champagne Mandois Blanc de Blancs Grand Cru 2015 udtrykker klassisk Chouilly-stil: friskhed, finesse og kalket præcision balanceret af subtil kompleksitet fra lagringen. Den gør sig fremragende som aperitif, men folder sig især ud til østers, kammuslinger og retter med lys fisk, hvor dens salte nerve og elegante tekstur får fuld effekt. Serveres ideelt ved 8-10 °C.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12%
Indhold	0.75 cl.

Vintype	Mousserende
Druer	Chardonnay

DinVinGuide
95 point
James Suckling
92 point
Liebhaverboligen
93 point