

Victor Rose 2016

Champagne Mandois

Lusksuriøs Roséchampagne fra topårgangen 2016.

Champagne Mandois præsenterer her en imponerende årgangs-Champagne, der med sin fine rosé-kulør og delikate nuancer er i en klasse for sig selv.

Victor Rosé 2016 er en frisk og elegant Champagne med udsøgte bobler og nuancer af citrus og skovjordbær. Som noget usædvanligt for en roséchampagne laves Victor Rosé primært på Chardonnay (90 %) med mindre andele Meunier (10%).

Vinen lagres primært på rustfri ståltanke (70 %) mens de resterende 30 % lagres på egetræsfade for at tilføre dybde, struktur og yderligere kompleksitet og dosagen er på 6g/l.

Der bliver ikke gået på kompromis i processen, og med hele otte års lagring på gærresterne er der skabt det perfekte grundlag for at lave en storslået champagne i en frisk og elegant stil.

Boblerne er små og delikate, og sammen med aromaerne af citrus og krydderier - samt et let touch af skovjordbær - gør det Victor Brut Rosé Vintage til en indbydende og enestående oplevelse.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Pinot Noir, Chardonnay

Gault & Millau
93 point
A Point
92 point