



Champagne Mandois Cuvée Victor Rosé Brut

Wijndomein
Champagne Mandois

Land
Frankrijk

Streek
Champagne

Appellatie
AOP Champagne

Jaar
2012

Druivensoort
**90% Chardonnay,
10% Pinot Noir**

Karakteristiek
**citrus, fijne bubbel, fris,
kruiden**

Foodpairing
Gegrilde vis



9 jaar gerijpt *sur lies*, vinificatie in eikenhouten vaten en slechts 12000 flessen ervan geproduceerd: Victor Rosé, een unieke en vertrouwelijke vintage.

Deze Victor Rosé heeft een verrassend heldere kleur met zeer fijne bubbels. De neus ademt tonen uit van citrusvruchten vermengd met kruiden. De aanzet in de mond wordt onmiddellijk gedomineerd door Chardonnay, die zijn stempel drukt en wordt geassocieerd met een mooie frisheid. De afdronk is zowel delicaat als complex en drukt subtiele aroma's van wilde aardbeien uit. Laat de wijn eerst 5 minuten in het glas alvorens de beste smaken waar te nemen. Drink hem als aperitief of bij gegrilde vis.