



Brut Origine

Champagne Mandois

Brut Origine er Mandois' klassiske non-vintage Champagne.

Fornem og lækker non-vintage Champagne, der består af Chardonnay, Pinot Noir og Meunier. Her er alle de elementer man ønsker fra en Champagne. Den er fyldig og cremet med blide bobler, det dufter af gule æbler og citrusfrugter og i smagen får man de kendetegnene champagnenoter af brød og kiks. Mandois er en producent som tager sine vin seriøst, men livet afslappet. En attitude man fornemmer i vinen som både smager af dybde og kvalitet, men også af fest og farver.

Brut Origine er Mandois' klassiske non-vintage Champagne. Det vil sige, at det er en Champagne, der er sammensat af vin fra flere årgange, og i dette tilfælde er der tale om tre på hinanden følgende år.

Blendet består af 40 pct. Chardonnay, 30 pct. Pinot Noir og 30 pct. Meunier. Alle tre druesorter er blandt de mest benyttede i Champagne, og her kommer de fra samtlige af husets marker. Flere af dem er klassificeret som 1. Cru og Grand Cru, så det er druer fra de bedste vinstokke, der er brugt til denne Brut Origine.

Vinen lagrer i 36 måneder, inden den tilsættes en behersket dosage, der sikrer en vis blødhed i det endelige resultat.

Det resulterer i en fyldig og cremet Champagne med rolige bobler, en behagelig ristet tone og nuancer af citrus, modne bær, ananas og honning.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12%
Indhold	75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Chardonnay, Meunier, Pinot Noir

Decanter
93 point
Wine Spectator
91 point
Flaskehalsen.nu
★★★★★
Wine Enthusiast

90 point

Ekstra Bladet

90 point