



## CHAMPAGNE Gilles MANSARD

*Cave à Epernay – France*

Le vignoble Mansard Gilles s'étend sur 24 hectares et représente l'atout essentiel de cette maison familiale. Les secrets de fabrications et la méthode de vinification de cette cuvée se transmettent depuis 5 générations. L'avantage exceptionnel de cette maison provient d'une **sélection de 1,70 hectares** (sur les 24 présents) pour l'élaboration de ce champagne. Seuls les meilleurs raisins et les plus vieilles parcelles de vigne, particulièrement les mieux exposées, sont utilisés pour l'élaboration du champagne Mansard Gilles.

### 100 % Chardonnay



### Composition

Assemblage 100 % Chardonnay de différentes années (20 à 25 % de vins de réserve des 2 années précédentes) issus du Vitryat pour la finesse aromatique, et complétés de nos deux plus vieilles parcelles de Chardonnay situées à Cerseuil pour apporter de la rondeur et de la fraîcheur.

### Vinification :

- \* Vendanges manuelles
- \* 100 % Cuvée
- \* Débourage lent et naturel
- \* Fermentation alcoolique à basse température en « fût de chêne »
- \* Pas de fermentation malo-lactique pour conserver les arômes et la fraîcheur
- \* Pas de filtration
- \* Utilisation minimale de soufre
- \* Dosage : 7 g/l

### Notes de dégustation :

**A l'œil :** Sa robe est raffinée, brillante, traversée d'un trait de bulles très fine qui entraîne à la surface des parfums délicat de fruits confits.

**Au nez :** Cette cuvée surprend par son nez très fin et floral marqué par une intensité très pure d'arômes de fruits blancs (pêche de vigne) associé à ceux de fruits secs (amande, noisette fraîche)

**En bouche :** Un champagne d'une grande rondeur avec une attaque en bouche souple et harmonieuse. C'est une subtile combinaison de structure, de longueur et de vivacité. Ses bulles fines associées aux nuances briochées et minérales séduisent les amateurs de vins du monde entier.

### Service :

Cette cuvée Blanc de Blanc se mariera parfaitement avec des fruits de mer et des crustacés mais également avec des poissons grillés comme un bar ou une dorade.

**COLLECTION**

Gilles Mansard.