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.

Ancestral rosé

Composition

Assemblage élaboré sur une base de chardonnay et composé de 20 à 25 % de vins de réserve des 2 années précédentes :
65 % Chardonnay
23 % Pinot Noir et Pinot Meunier dont 12 % vinifiés en rouge.
Le vin rouge est élaboré par nos soins avec notre plus vieille parcelle de vigne datant de 1971.

Vinification :

* Vendanges manuelles
* 100 % Cuvée
* Débourbage 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 souffre
* Dosage : 7 g/l

Notes de dégustation :

A l'œil : Un champagne à la robe soutenue, d'un rose grenade délicat parcouru de bulles fines et d'une mousse persistante.

Au nez : Un arôme frais et gourmand offrant une palette originale de petits fruits rouge.

En bouche : Attaque en bouche légère et élégante suivi d'une finale légèrement framboisée et d'une belle fraîcheur.

Service :

Cette cuvée Ancestral Rosé est un champagne d'une grande convivialité que l'on prendra plaisir à consommer à l'apéritif, mais aussi accompagné d'un plat de saumon sauvage, une côte de veau « basse température », ou de sushis. En dessert, il conviendra parfaitement avec une salade de fraise.

Gilles Mansard.

COLLECTION