



## 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 brut



#### Composition

Assemblage constitué de 50 % de Chardonnay, 20 % de Pinot Noir et 30 % de Pinot Meunier incluant 20 à 25 % de vins de réserve des 2 années précédentes :

#### 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 : Très belle couleur jaune doré pâle avec une robe brillante et lumineuse. L'effervescence est vive et légère, avec un cordon persistant.

Au nez : Des nuances d'une rare élégance avec un nez fin et frais, fruité, empreint de notes de fruits à chair blanche (poire, pomme, reinette). Quelques notes séduisantes florales et beurrés apportent un supplément de complexité.

En bouche : Une attaque franche et précise, suivie d'une fraîcheur éclatante. Un bouquet riche qui exprime la complexité d'une maturité liée à la vinification en fûts de chêne.

#### Service :

Le brut ancestral, complice de tous les instants, est parfait pour l'apéritif. Il accompagne également les plats les plus simples comme les plus élaborés. Cette cuvée est à servir à 8°.

Gilles Mansard.

COLLECTION