



GILLES MANDARD · CHAMPAGNE

Blanc de Blancs

Bouquet elegante e floreale, frutta bianca e secca, freschezza e mineralità.

PRODUCTION AREA	Le uve provengono dal Vitryat, e dalle due parcelle più antiche di Chardonnay a
GRAPE VARIETY	100% Chardonnay, con il 20-25% di vini di
HARVEST	Vendemmia manuale
AGEING	N/A
DOSAGE	7 g/L
SERVING TEMPERATURE	6° – 8°C

WINEMAKING

- Débourbage lento e naturale
- Fermentazione alcolica a bassa temperatura in fût de chêne
- Nessuna fermentazione malolattica per preservare freschezza e aromi

NOSE

- Bouquet elegante e floreale, con intense note di frutta bianca e frutta secca

PALATE

- Grande rotondità, con un attacco morbido ed equilibrato. Bollicine fini che esaltano sfumature briochées e minerali.

FOOD PAIRING

- Perfetto con frutti di mare e formaggi stagionati

OTHER DETAILS

- Cerseuil.