



GILLES MANDARD · CHAMPAGNE

Clos de Cerseuil

Note evolute di agrumi, miele e fiori bianchi, bocca ampia e bilanciata.

PRODUCTION AREA	Le uve provengono dal Vitryat, e dalle due parcelle più antiche di Chardonnay a
GRAPE VARIETY	100% Pinot Meunier
VINTAGE	2015
HARVEST	Vendemmia manuale
AGEING	N/A
DOSAGE	7 g/L
SERVING TEMPERATURE	6° – 8°C

WINEMAKING

- Débourbage lento e naturale
- Nessuna fermentazione malolattica per preservare la freschezza degli aromi

NOSE

- Profumo intenso ed evolutivo, con note fruttate e biscottate.

PALATE

- Attacco vivace, grande ampiezza e perfetto equilibrio. Emergono aromi di fiori bianchi, frutta gialla e agrumi, con un finale lungo e vibrante.

FOOD PAIRING

- Perfetto con frutti di mare e formaggi stagionati

OTHER DETAILS

- Cerseuil.