

# Champagne PIERRE MIGNON

*Le Breuil - France*

## GRANDE RÉSERVE

### Brut

#### Assemblage :

80 % Meunier Vallée de la Marne  
10 % Pinot Noir  
10 % Chardonnay

#### Vieillessement :

36 mois sur lies

#### Dosage :

9.60 g/l

#### DÉGUSTATION

A l'œil : robe jaune pâle aux nuances pailles, aux fines bulles élégantes.

Au nez : le nez exprime la finesse et la délicatesse, de fines notes de jasmin, de fleurs d'oranger laisse place à des notes fruitées mêlant agrumes et fruits rouges.

En bouche : la bouche est ronde, d'une belle ampleur, une pointe de fraîcheur met en relief des notes de sous-bois, le tout souligné par des bulles très fines et élégantes. La finale est marquée par un caractère fruité et rond.

#### ALLIANCES METS ET VIN

Idéal à l'apéritif, avec un filet de cabillaud confit et giroles, une canette aux coings, une tarte aux abricots.

Température de Service : 7 à 9 °C

#### RÉCOMPENSE

- Prix d'Excellence au Concours des Vinalies Nationales 2016 Oenologues de France



5, rue des Grappes d'Or - 51210 LE BREUIL - FRANCE  
Tél. +33 (0)3 26 59 22 03 - Fax : +33 (0)3 26 59 26 74 - E-mail : [info@pierre-mignon.com](mailto:info@pierre-mignon.com)

[www.pierre-mignon.com](http://www.pierre-mignon.com)