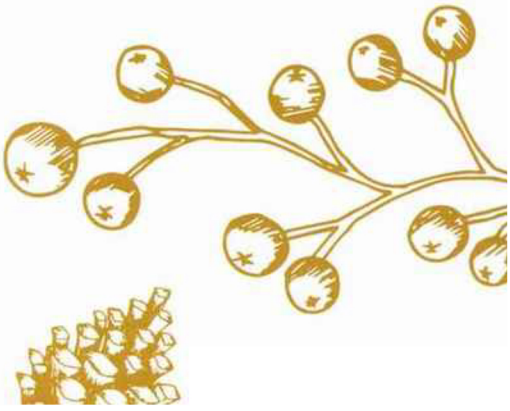
Vins & Gastronomie
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : Hiver 2020
Page de l'article : p.34-39

Pierre Mignon ♥♥♥
« La Cuvée Pure Brut »
Composé de 55% meunier, 35% chardonnay et 10% de pinot noir, il présente une robe dorée avec de légers reflets cuivrés. Au nez beaucoup de complexité avec des notes de sous-bois (champignons, truffes) qui évoluent sur des notes d'agrumes (citron, mandarine). La bouche est très charmeuse le chardonnay y est très présent avec des fines notes de pain grillé et de vanille. La finale est longue ample avec beaucoup de fraicheur. Il sera le compagnon idéal de votre apéritif.

PVC : NC



Tous droits réservés à l'éditeur

Vins & Gastronomie
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : Hiver 2020
Page de l'article : p.34-39

Pierre Mignon Brut Prestige ♥♥
Assemblage composé de 55% de pinot meunier, 35% de chardonnay et 10% de pinot noir. Ce vin présente à l'œil il présente une belle robe jaune doré clair, brillante avec des jolies bulles fines et abondantes. Le nez est floral avec des notes de fruits blancs (abricots, pêche de vigne) qui évoluent lentement sur des notes plus crayeuses et légèrement miellées. En bouche vin très agréable, très harmonieux, qui présente un très bel équilibre. Il reste sur des notes de fruits agrumés qui le suivent sur une finale très longue et en même temps complexe sur des notes de petits fruits rouges et de champignons. Beau produit idéal pour l'apéritif ou pour accompagner une volaille. **PVC :** NC