

# 10 ROSÉS NON MILLÉSIMÉS

## CHAMPAGNE

### Blanc Rosé

Un rosé de champagne blanc obtenu par assemblage de chardonnay, pinot noir et pinot meunier. La robe est rosée, la saveur est fraîche et équilibrée. Le bouquet est complexe et agréable. Le champagne est doux et pétillant.

### Blanc

Un champagne blanc obtenu par assemblage de chardonnay, pinot noir et pinot meunier. La robe est claire, la saveur est fraîche et équilibrée. Le bouquet est complexe et agréable. Le champagne est doux et pétillant.

## CHAMPAGNE

### Blanc

Un champagne blanc obtenu par assemblage de chardonnay, pinot noir et pinot meunier. La robe est claire, la saveur est fraîche et équilibrée. Le bouquet est complexe et agréable. Le champagne est doux et pétillant.

## PIERRE MIGNON

### Prestige Rosé de Saignée

50 % meunier, 40 % chardonnay et 10 % pinot noir composent l'assemblage de ce champagne obtenu par macération du moût et du raisin à la vendange. La robe se drape de reflets évoquant les feuilles roussies de l'automne. Dosée à 8 g/l, une cuvée ample, opulente, charmeuse, gourmande et savoureuse, soulignée par des notes fruitées mûres persistantes.

**Prix : 38 € (03.26.59.22.03).**

**Note Figaro Magazine : 15/20.**



Maison Pierre Mignon.

## CHAMPAGNE

### Blanc

Un champagne blanc obtenu par assemblage de chardonnay, pinot noir et pinot meunier. La robe est claire, la saveur est fraîche et équilibrée. Le bouquet est complexe et agréable. Le champagne est doux et pétillant.

## CHAMPAGNE

### Blanc

Un champagne blanc obtenu par assemblage de chardonnay, pinot noir et pinot meunier. La robe est claire, la saveur est fraîche et équilibrée. Le bouquet est complexe et agréable. Le champagne est doux et pétillant.

## CHAMPAGNE

### Blanc

Un champagne blanc obtenu par assemblage de chardonnay, pinot noir et pinot meunier. La robe est claire, la saveur est fraîche et équilibrée. Le bouquet est complexe et agréable. Le champagne est doux et pétillant.

## CHAMPAGNE

### Blanc

Un champagne blanc obtenu par assemblage de chardonnay, pinot noir et pinot meunier. La robe est claire, la saveur est fraîche et équilibrée. Le bouquet est complexe et agréable. Le champagne est doux et pétillant.

## CHAMPAGNE

### Blanc

Un champagne blanc obtenu par assemblage de chardonnay, pinot noir et pinot meunier. La robe est claire, la saveur est fraîche et équilibrée. Le bouquet est complexe et agréable. Le champagne est doux et pétillant.

## CHAMPAGNE

### Blanc

Un champagne blanc obtenu par assemblage de chardonnay, pinot noir et pinot meunier. La robe est claire, la saveur est fraîche et équilibrée. Le bouquet est complexe et agréable. Le champagne est doux et pétillant.