

Du 23 au 24  
novembre 2018

**PIERRE MIGNON**

***Blancs de Noirs Brut***

Ce champagne est un assemblage de 80 % de pinot meunier et de 20 % de pinot noir. A l'œil, la robe est jaune intense aux reflets dorés et lumineux. Le nez offre de délicates notes florales et fruitées et des notes de fruits mûrs qui séduisent par leur belle maturité. La bouche est parfaitement équilibrée, entre vivacité et rondeur, le tout souligné par de belles saveurs fruitées qui apportent de la persistance et des notes aromatiques. Ce champagne s'accorde parfaitement avec les apéritifs, le foie gras ou la volaille, grâce à ses atouts fruités et sa fraîcheur minérale.

***Roger Pourteau***