

Champagne PIERRE MIGNON

Le Breuil - France

ANNÉE DE MADAME

Millésime 2009

Assemblage :

60% Chardonnay

30% Meunier

10% Pinot Noir

Vieillessement :

9 ans sur lies

Dosage :

8 g/l

DÉGUSTATION

A l'œil : robe jaune paille scintillantes aux nuances dorées aux bulles très fines.

Au nez : le nez est intense et complexe, les notes de fruits blancs se mêlent aux notes levurées très élégantes, sous les traits de brioche, de pain grillé, qui laisse place à de fines notes très nobles de sous-bois, de champignons.

En bouche : en bouche, l'ensemble est harmonieux, des bulles très fines viennent soutenir cette structure à la fois sur la légèreté, la finesse et dotée d'une longue persistance, les saveurs fruitées et briochées apportent de la rondeur et du velours.

ALLIANCES METS ET VIN

Il accompagnera à merveille vos apéritifs ainsi que des mets d'exception, tels qu'un filet de Saint-Pierre rôti, du homard ou un turbot poché accompagné d'un beurre Nantais.

Température de Service : 7 à 9° C.

RÉCOMPENSES

- Médaille d'Argent, Vinalies Internationales 2018
- Médaille d'Or, Concours Féminalise 2017



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

www.pierre-mignon.com