

# Champagne PIERRE MIGNON

Le Breuil - France

## BLANC DE BLANCS GRAND CRU

### Non Dosé

**Assemblage :**

100% Chardonnay Grand Cru de  
Chouilly, Cramant, Avize

**Vieillessement :**

36 à 48 mois sur lies.

**Dosage :**

0 g/l

### DÉGUSTATION

A l'oeil : robe Jaune Pâle, aux nuances pailles scintillantes.

Au nez : le nez est vif sur des notes florales, généreusement accompagné par la pêche blanche, les agrumes. Une invitation à la dégustation.

En bouche : une attaque vive et de caractère, citronnée, rehaussée par des arômes de fruits mûrs. Tout en finesse et légèreté pour cette expression pure du Chardonnay sur une cuvée non dosée. Une magnifique fraîcheur qui prolonge la persistance en bouche tout en élégance.

### ALLIANCES METS ET VIN

Un Champagne qui ravira les grands amateurs et connaisseurs de Blanc de Blancs.

Idéal à l'apéritif, ou pour accompagner des huîtres ou des fruits de mer.

Température de Service : 7 à 9° C.



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