

Champagne PIERRE MIGNON

Le Breuil - France

BLANC DE BLANCS

Non Dosé

Assemblage :
100 % Chardonnay

Dosage :
0 g/l

DÉGUSTATION

A l'oeil : robe jaune pâle très claire pour ce Champagne Chardonnay issu des 3 villages Grand Cru.

Au nez : notes florales, pêche blanche et agrumes.

En bouche : très rafraichissant, suave.

ALLIANCES METS ET VIN

Un champagne pour l'été et les jours chauds, tout comme l'hiver : idéal avec des huîtres spéciales n°2 et crustacés. Une belle réussite, les connaisseurs vont se régaler.

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