

Champagne PIERRE MIGNON

Le Breuil - France

BLANC DE NOIRS

Brut

Assemblage :
80% Pinot Meunier
20% Pinot Noir

Vieillessement :
24 à 36 mois sur lies
Dosage :
8 g/l

DÉGUSTATION

A l'œil : robe jaune intense aux reflets dorés lumineux.

Au nez : le nez offre de délicates notes florales et fruitées complexes, la fraîcheur et les notes minérales confèrent de la distinction, des notes de fruits mûrs séduisent par leur belle maturité..

En bouche : la bouche est parfaitement équilibrée entre vivacité et rondeur, le tout souligné par de belles saveurs fruitées qui apportent de la persistance, des notes aromatiques distinguées et savoureuses, de fines notes délicates de brioche, de fruits compotés et de notes d'agrumes qui prolongent le plaisir.

ALLIANCES METS ET VIN

Ses atouts fruités et sa fraîcheur minérale en font le parfait compagnon de vos apéritifs mais également avec un foie gras ou de la volaille.

Température de Service : 7 à 9° C.

RÉCOMPENSES

- 1 Étoile, Guide Hachette 2018



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