

Champagne PIERRE MIGNON

Le Breuil - France



GRAND VINTAGE 2012

Année de Madame

Assemblage :

60 % Chardonnay

30 % Meunier

10 % Pinot Noir

Vieillessement :

10 ans sur lies

Dosage :

6 g/l

DÉGUSTATION

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

Au nez : nez franc et complexe d'agrumes, de citron vert, pamplemousse et de pomme, traits de brioche et de notes grillées.

En bouche : complexe et harmonieuse, suave. Saveurs fruitées (agrumes et fruits jaunes).

Les notes briochées donnent à ce grand vin de Champagne de la rondeur, des notes soyeuses qui amènent de la finesse et de l'élégance.

ALLIANCES METS ET VIN

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

Température de Service : 7 à 9° C.

RÉCOMPENSES

- Médaille d'Or, Concours Général Agricole 2022
- Médaille d'Or, Vinalies Internationales 2022

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