

Champagne PIERRE MIGNON

Le Breuil - France



GRAND VINTAGE 2012

Année de Madame Rosé

Assemblage :

55 % Chardonnay

30 % Meunier

15 % Pinot Noir

Vieillessement :

10 ans sur lies

Dosage :

6 g/l

DÉGUSTATION

A l'œil : robe relativement claire aux nuances roses saumonées, de légers reflets orangés et de bulles très fines.

Au nez : le nez complexe offre de beaux arômes de fruits rouges bien mûrs, framboises et fraises des bois et de fruits plus frais.

En bouche : la bouche est ronde, veloutée et ample, une belle fraîcheur qui met en relief de fines touches d'amertume qui viennent rehausser la structure, prolonger la persistance, les bulles sont parfaitement intégrées et offrent un ensemble parfaitement homogène, racé et noble.

ALLIANCES METS ET VIN

C'est un grand Champagne Rosé, racé et distingué qui laissera un souvenir empreint d'émotions à servir en apéritif, avec un tartare de thon à l'huile de sésame mais aussi avec une tarte aux fraises.

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