

Champagne PIERRE MIGNON

Le Breuil - France



BLANC DE BLANCS

Grand Cru

Assemblage :

100% Chardonnay Grand Cru de
Chouilly, Cramant, Avize

Vieillessement :

36 à 48 mois sur lies

Dosage :

8 g/l

DÉGUSTATION

A l'œil : robe jaune pâle aux nuances pailles scintillantes.

Au nez : le nez séduit par sa vivacité, ses notes d'agrumes, ses pointes florales et de fines touches de fruits blancs.

En bouche : la bouche est tonique, son caractère citronné rehausse des saveurs marquées par des saveurs douces de fruits mûrs, des notes de pain d'épice et une belle fraîcheur tranchante qui prolonge la persistance avec beaucoup d'élégance, de finesse et de raffinement.

ALLIANCES METS ET VIN

Idéal à l'apéritif ou pour accompagner des plats à base de poissons, sole, turbot ou des crustacés.

Température de Service : 7 à 9° C.

RÉCOMPENSES

- 2 Étoiles, Guide Hachette 2019
- Prix d'Excellence, Vinalies Nationales 2018
- Médaille d'Or, Vinalies Internationales 2018
- 90/100, Andreas Larsson, Meilleur Sommelier du Monde

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