

Champagne PIERRE MIGNON

Le Breuil - France



CUVÉE PURE

Zéro Dosage

Assemblage :

55 % Meunier
35 % Chardonnay
10 % Pinot Noir

Vieillessement :

5 ans sur lies

Dosage :

Non dosé

DÉGUSTATION

A l'œil : robe jaune paille de moyenne intensité aux bulles fines et délicates.

Au nez : un nez qui évoque un caractère complexe mêlant des notes de champignons, de noisettes torréfiées et de fruits mûrs, une très belle fraîcheur portée par des touches fines d'agrumes.

En bouche : en bouche, l'ensemble est opulent, charmeur avec des bulles parfaitement intégrées, des saveurs rondes et veloutées laissent place à de fines notes de fruits secs, de noisettes et de pain grillé très agréable. Une pointe de fraîcheur confère une belle tension qui met en relief une superbe ampleur et de la persistance.

ALLIANCES METS ET VIN

La pureté et le caractère minéral de ce Champagne permet de l'apprécier à l'apéritif mais également avec de fruits de mer, des St Jacques rôties ou une sole meunière.

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