

Champagne PIERRE MIGNON

Le Breuil - France

ROSÉ

Brut



Assemblage :
70 % Pinot Meunier
15 % Pinot Noir
15 % Chardonnay

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

DÉGUSTATION

A l'œil : robe rosé claire aux nuances saumonées très lumineuse.

Au nez : le nez est intense de fruits rouges mûrs et de petits fruits acidulés, de fraises, de framboises et de griottes accompagnées de notes d'épices douces.

En bouche : la bouche est à la fois crémeuse, onctueuse et fraîche. Sa superbe vivacité met en relief une belle persistance basée sur ces saveurs de fruits rouges et d'épices douces, les bulles sont fines et parfaitement intégrées, l'ensemble révèle un bel équilibre tout en élégance.

ALLIANCES METS ET VIN

Parfait à l'apéritif, avec une entrée tel qu'une terrine de poisson aux tomates ou un saumon poché et superbe pour accompagner un dessert à base de fruits rouges.

Température de Service : 7 à 9° C.

RÉCOMPENSES

- Médaille d'Argent 2018 « Elle à Table »

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