

Champagne PIERRE MIGNON

Le Breuil - France

BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Non Dosé

Assemblage :

100% Chardonnay Grand Cru de
Chouilly, Cramant, Avize

Viellissement :

36 à 48 mois sur lies.

Dosage :

0 g/l

DÉGUSTATION

A l'oeil : robe Jaune Pâle, aux nuances pailles scintillantes.

Au nez : le nez est vif sur des notes florales, généreusement accompagné par la pêche blanche, les agrumes. Une invitation à la dégustation.

En bouche : une attaque vive et de caractère, citronnée, rehaussée par des arômes de fruits mûrs. Tout en finesse et légèreté pour cette expression pure du Chardonnay sur une cuvée non dosée. Une magnifique fraîcheur qui prolonge la persistance en bouche tout en élégance.

ALLIANCES METS ET VIN

Un Champagne qui ravira les grands amateurs et connaisseurs de Blanc de Blancs.

Idéal à l'apéritif, ou pour accompagner des huîtres ou des fruits de mer.

Température de Service : 7 à 9° C.



Champagne PIERRE MIGNON

Le Breuil - France

BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Non Dosage

Blend:

100% Chardonnay Grand Cru from
Chouilly, Cramant and Avize.

Ageing:

36 to 48 months on lees.

Dosage:

0 g/l

TASTING NOTES

Robe: Pale Yellow in colour with sparkling straw-coloured reflections.

Nose: the aroma is quite lively with floral notes that are generously supported by hints of white peach and citrus fruit. A truly inviting proposition.

Flavour: a lively attack with a lot of zesty character, highlighted with fully ripe fruit. A light, refined and faithful expression of the Chardonnay grape in the form of an undosed vintage. It has a wonderful freshness which hangs around elegantly on the palate.

COMBINATIONS

Perfect for Champagne and Blanc de Blancs enthusiasts.

Ideal as an aperitif, or served with oysters or seafood.

Serving temperature: 7 to 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