

# Champagne PIERRE MIGNON

Le Breuil - France

## PRESTIGE

### Brut

**Assemblage :**  
55 % Pinot Meunier  
35 % Chardonnay  
10 % Pinot Noir

**Vieillessement :**  
36 à 48 mois sur lies  
**Dosage :**  
7 g/l

### DÉGUSTATION

A l'œil : robe jaune paille cristalline aux bulles très fines.

Au nez : le nez est délicat, marqué par des notes fines anisées, des touches nobles, crayeuses apportées par le terroir, des notes de fruits blancs ainsi que de fines touches levurées de brioche.

En bouche : la bouche est particulièrement veloutée, les bulles sont parfaitement intégrées, l'ensemble est fruité, très persistant. L'ensemble offre une structure, alliant vivacité et complexité aromatique autour des saveurs fruitées et de belles notes de sous-bois d'une grande distinction.

### ALLIANCES METS ET VIN

Idéal à l'apéritif ou pour accompagner une grande table, des Saint-Jacques, une volaille à la crème ou des quenelles de brochet.

Température de Service : 7 à 9° C.

### RÉCOMPENSES

- Médaille d'Or Concours Général Agricole 2023
- Coup de cœur et 3 étoiles au Guide Hachette 2020
- Andreas Larsson, Meilleur Sommelier du Monde, décerne 90/100



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](http://www.pierre-mignon.com)