

# Champagne PIERRE MIGNON

Le Breuil - France

## BLANC DE NOIRS

### Brut

**Assemblage :**  
80% Pinot Meunier  
20% Pinot Noir

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

### DÉGUSTATION

A l'oeil : robe jaune intense aux reflets dorés lumineux.

Au nez : le nez offre de délicates notes florales et fruitées complexes, la fraîcheur et les notes minérales confèrent de la distinction, des notes de fruits mûrs séduisent par leur belle maturité.

En bouche : la bouche est parfaitement équilibrée entre vivacité et rondeur, le tout souligné par de belles saveurs fruitées qui apportent de la persistance, des notes aromatiques distinguées et savoureuses, de fines notes délicates de brioche, de fruits compotés et de notes d'agrumes qui prolongent le plaisir.

### ALLIANCES METS ET VIN

Ses atouts fruités et sa fraîcheur minérale en font le parfait compagnon de vos apéritifs mais également, du jambon de Reims persillé, un foie gras ou un suprême de volaille accompagné d'une poêlée aux champignons.

Température de Service : 7 à 9° C.

### RÉCOMPENSES

- Médaille d'Argent, Decanter World Wide Awards 2024 - 90/100
- Médaille d'Or, Vinalies Internationales 2024
- Médaille d'Argent, Concours Général Agricole 2023



5, rue des Grappes d'Or - 51210 LE BREUIL - FRANCE  
Tél. +33 (0)3 26 59 22 03 - E-mail : [info@pierre-mignon.com](mailto:info@pierre-mignon.com)

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