

Champagne
PIERRE
MIGNON

Le Breuil - France

CUVÉE PRIVILÈGE
ANNÉE DE MADAME ROSÉ
Millésime 2013





CUVÉE PRIVILÈGE

ANNÉE DE MADAME ROSÉ

Millésime 2013

Assemblage :

55 % Chardonnay
30 % Pinot Meunier
15 % Pinot Noir

Vieillessement :

9 ans sur lies

Dosage :

6 g/l

PRÉSENTATION

Magnifique présentation métallisée rose pour cette cuvée dont le muselet est recouvert de strass Swarovski. Elle est proposée dans son écrin luxe assorti.

DÉGUSTATION

A l'œil : robe relativement claire aux nuances roses saumonées, de légers reflets orangés et de bulles très fines.

Au nez : le nez complexe offrant des beaux arômes de fruits mûrs, d'épices, de pain d'épices et de fruits plus frais.

En bouche : la bouche est ronde, veloutée et ample, une belle fraîcheur qui met en relief de fines touches d'amertume qui viennent rehausser la structure, prolonger la persistance, les bulles sont parfaitement intégrées et offrent un ensemble parfaitement homogène, racé et noble.

ALLIANCES METS ET VIN

C'est un grand Champagne Rosé, racé et distingué qui laissera un souvenir empreint d'émotions à servir en apéritif, avec un tartare de thon à l'huile de sésame mais aussi avec une tarte aux fraises.

Température de Service : 7 à 9° C.

Champagne
**PIERRE
MIGNON**

Le Breuil, France

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

www.pierre-mignon.com

