

*Champagne*  
PIERRE  
MIGNON

*Le Breuil - France*

CŒUR D'OR Doré ou Rouge  
Millésime 2013





# CŒUR D'OR Doré ou Rouge

## Millésime 2013

**Assemblage :**

60 % Chardonnay  
30 % Pinot Meunier  
10 % Pinot Noir

**Vieillessement :**

9 ans sur lies

**Dosage :**

6 g/l

### DÉGUSTATION

A l'oeil : robe jaune paille aux nuances dorées aux bulles très fines.

Au nez : l'arôme est intense et complexe, les notes de fruits blancs se mêlent aux notes levurées élégantes, sous les traits de brioche, de pain grillé, qui laisse place à de fines notes nobles de sous-bois, de champignons.

A la bouche : l'ensemble est harmonieux, des bulles très fines viennent soutenir cette structure à la fois sur la légèreté, la finesse et dotée d'une longue persistance. Les saveurs fruitées et briochées apportent de la rondeur et du velours.

### ALLIANCES METS ET VIN

Il accompagnera à merveille vos apéritifs ainsi que des mets d'exception, tels qu'un filet de Saint-Pierre rôti, du homard ou un turbot poché accompagné d'un beurre Nantais.

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](mailto:info@pierre-mignon.com)

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

