

*Champagne*  
**PIERRE  
MIGNON**

*Le Bréuil - France*

ESPRIT DE NOËL

Millésime 2013





# ESPRIT DE NOËL

## Millésime 2013

**Assemblage :**

60 % Chardonnay  
30 % Meunier  
10 % Pinot Noir

**Vieillessement :**

10 ans sur lies

**Dosage :**

6 g/l

Magnifique présentation pour cette cuvée millésimée inspirée de la magie des fêtes de fin d'année. Cette cuvée est destinée à s'abandonner aux palais les plus exigeants. L'effervescence est fine et délicate. D'une grande complexité, cette Cuvée révèle des nuances de citron et de miel. Riche au nez, la bouche est ample et puissante.

Ce magnifique flacon métallisé doré, accompagné d'un muselet-bijou collector monté sur bracelet, va parer les tables des repas de fête en apportant une touche de féerie.

### DÉGUSTATION

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

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

En bouche : en 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)

