

*Champagne*  
PIERRE  
MIGNON

*Le Bréuil - France*

PRESTIGE GOLD Métallisée  
Brut



# PRESTIGE GOLD Métallisée

## Brut

**Assemblage :**

55 % Meunier  
35 % Chardonnay  
10 % Pinot Noir

**Vieillessement :**

36 à 48 mois sur lies

**Dosage :**

8 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 et 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.

Nouvelle présentation pour cette cuvée parée d'un muselet plaqué or, qui est proposée au choix : en étui ou en coffret luxe.



*Champagne*  
**PIERRE  
MIGNON**

*Le Breuil, France*

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

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