

Champagne
PIERRE
MIGNON

Le Breuil - France

CLOS DES GRAVIERS

Cuvée Monoparcellaire
Millésime 2011





CLOS DES GRAVIERS

Cuvée Monoparcellaire

Millésime 2011

Assemblage :

50 % Chardonnay,
40 % Pinot Noir
10 % Pinot Meunier

Vinification sous bois**Vieillessement :**

11 ans sur lies

Dosage : 6 g/l

Le grand-père Alex, planta cette vigne dans les années 1950 et dû extraire de nombreuses pierres dans ce clos afin de mettre le sol en valeur. C'est ainsi qu'avec les pierres il créa le Clos.

Soixante ans plus tard, son petit-fils, Jean-Charles, vigneron, eu le souhait de mettre ce terroir en valeur afin d'honorer la mémoire familiale. C'est ainsi qu'en 2008 Jean-Charles, vigneron passionné qui œuvre avec passion au sein de la Maison familiale, remet ce clos à l'honneur afin d'exprimer toute la quintessence du terroir.

DÉGUSTATION

A l'œil : robe or blanc. Scintillante. De fines bulles bien présentes et festives alimentent un joli cordon de mousse.

Au nez : très sensuel, aux multiples arômes de fleur d'amande, fruits blancs et jaunes mêlés, agrumes, poire, puis fruits compotés avec des notes briochées, de miel, moka et tabac blond, noisette.

En bouche : généreuse et gourmande avec des notes subtiles d'élevage et d'épices. Bel équilibre, élégance. Finale fraîche soulignée par une effervescence onctueuse, grande longueur en bouche.

ALLIANCES METS ET VIN

C'est un Champagne racé digne d'une très belle table.

RÉCOMPENSES

- James Suckling - 93/100
- Guia Melendo del Champagne : 98/100

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

