

# Champagne PIERRE MIGNON

Le Breuil - France

## HARMONIE DE BLANCS

### Grand Cru Millésime 2013

**Assemblage :**

100% Chardonnay Grand Cru de  
Chouilly, Cramant, Avize

**Vieillessement :**

9 ans sur lies

**Dosage :**

6 g/l

#### DÉGUSTATION

A l'œil : cette cuvée d'un Millésime d'exception élaborée exclusivement à base de Chardonnay est un Grand Cru, sa robe jaune paille de belle intensité aux bulles très fines et délicates.

Au nez : le nez est intense sur des notes à la fruitées et des touches nobles de pain grillé, de brioche, de notes de sous-bois et de champignons.

En bouche : la bouche offre une belle tension avec de la fraîcheur, une belle vivacité, des saveurs fruitées apportant de la rondeur et des notes de brioche lui confère une certaine noblesse, une superbe longueur et un équilibre merveilleux, tout en élégance et distinction à l'image du Chardonnay et de ce terroir Grand Cru.

#### ALLIANCES METS ET VIN

La noblesse de ce vin et son faible dosage feront merveille à l'apéritif ou encore avec des poissons cuisinés, bourride de lotte, pot au feu de la mer amis aussi avec des viandes blanches, une escalope de veau crémée aux morilles par exemple.

Température de Service : 7 à 9° C.

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)