

Champagne PIERRE MIGNON

Le Breuil - France

PRESTIGE

Rosé

Assemblage :

40% Chardonnay
50% Pinot Meunier
10% Pinot Noir

Vieillessement :

48 mois sur lies

Dosage :

7 g/l

DÉGUSTATION

A l'œil : robe rose intense aux nuances saumon et orangées de légère évolution.

Au nez : le nez est très intense, complexe autour de nuances de fruits bien mûrs, de notes d'épices ainsi que de fines touches florales délicates qui offrent un ensemble noble et élégant.

En bouche : la bouche offre une superbe ampleur, de l'opulence, des bulles parfaitement intégrées, une petite pointe de fraîcheur agréable et ses saveurs fruitées mûres qui apportent beaucoup de persistance et de charme.

ALLIANCES METS ET VIN

Ses charmes vous séduiront à l'apéritif mais également en accompagnement de rougets grillés ou d'écrevisses en sauce ou en dessert avec une tarte aux framboises et figes.

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

www.pierre-mignon.com