

# Champagne PIERRE MIGNON

Le Breuil - France



## CUVÉE PURE

### Zéro Dosage

**Assemblage :**

55 % Meunier  
35 % Chardonnay  
10 % Pinot Noir

**Vieillessement :**

5 ans sur lies

**Dosage :**

Non dosé

### DÉGUSTATION

A l'œil : robe jaune paille de moyenne intensité aux bulles fines et délicates.

Au nez : un nez qui évoque un caractère complexe mêlant des notes de champignons, de noisettes torréfiées et de fruits mûrs, une très belle fraîcheur portée par des touches fines d'agrumes.

En bouche : en bouche, l'ensemble est opulent, charmeur avec des bulles parfaitement intégrées, des saveurs rondes et veloutées laissent place à de fines notes de fruits secs, de noisettes et de pain grillé très agréable. Une pointe de fraîcheur confère une belle tension qui met en relief une superbe ampleur et de la persistance.

### ALLIANCES METS ET VIN

La pureté et le caractère minéral de ce Champagne permet de l'apprécier à l'apéritif mais également avec de fruits de mer, des St Jacques rôties ou une sole meunière.

Température de Service : 7 à 9° C.

### RÉCOMPENSES

- Médaille Grand Or, Prix Plaisir Bettane et Desseuve 2024
- James Suckling 90/100
- Guia Melendo del Champagne : 94/100

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)