

# Champagne PIERRE MIGNON

*Le Breuil - France*

## ROSÉ

## Brut

### Assemblage :

70 % Pinot Meunier

15 % Pinot Noir

15 % Chardonnay

### Vieillessement :

36 mois sur lies

### Dosage :

7 g/l

### DÉGUSTATION

A l'œil : robe rosé claire aux nuances saumonées très lumineuse.

Au nez : le nez est intense de fruits rouges mûrs et de petits fruits acidulés, de fraises, de framboises et de griottes accompagnées de notes d'épices douces.

En bouche : la bouche est à la fois crémeuse, onctueuse et fraîche. Sa superbe vivacité met en relief une belle persistance basée sur ces saveurs de fruits rouges et d'épices douces, les bulles sont fines et parfaitement intégrées, l'ensemble révèle un bel équilibre tout en élégance.

### ALLIANCES METS ET VIN

Parfait à l'apéritif, avec une entrée tel qu'une terrine de poisson aux tomates ou un saumon poché et superbe pour accompagner un dessert à base de fruits rouges.

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)