

Champagne PIERRE MIGNON

Le Breuil - France



GRAND VINTAGE 2015

Rosé

Assemblage :

55 % Chardonnay

30 % Meunier

15 % Pinot Noir

Vieillessement :

9 ans sur lies

Dosage :

6 g/l

DÉGUSTATION

A l'œil : robe relativement claire aux nuances roses saumonées, de légers reflets orangés et bulles à la belle énergie.

Au nez : nez qui s'ouvre sur le pamplemousse rose bien mûr et groseille à maquereau puis rhubarbe pour évoluer sur des notes gourmandes de fraises des bois et framboises.

En bouche : la bouche est ronde, veloutée et ample, une belle fraîcheur qui met en relief de fines touches d'amertume qui viennent rehausser la structure, prolonger la persistance, les bulles sont parfaitement intégrées et offrent un ensemble parfaitement homogène, racé et noble.

ALLIANCES METS ET VIN

Un vin complexe en résonance avec la gastronomie, qui se boit aussi bien à l'apéritif.

Remarquable sur des accords truffés, Saint-Jacques escalopées à l'huile de truffe, pavé de thon et sa purée truffée.

Tarte aux fraises.

Température de Service : 7 à 9° C.

RÉCOMPENSES

- Médaille d'Argent, Decanter World Wide Awards 2024 - 91/100
- James Suckling - 90/100

5, rue des Grappes d'Or - 51210 LE BREUIL - FRANCE
Tél. +33 (0)3 26 59 22 03 - E-mail : info@pierre-mignon.com

www.pierre-mignon.com