

Champagne PIERRE MIGNON

Le Breuil - France



GRAND VINTAGE 2016

Assemblage :

60% Chardonnay
30% Meunier
10% Pinot Noir

Vieillessement :

10 ans sur lies

Dosage :

7 g/l

DÉGUSTATION

A l'œil : robe jaune paille scintillante aux nuances dorées et aux bulles très fines.

Au nez : nez franc et complexe d'agrumes, de citron vert, pamplemousse et de pomme, traits de brioche et de notes grillées.

En bouche : complexe et harmonieuse, suave. Saveurs fruitées (agrumes et fruits jaunes).

Les notes briochées donnent à ce grand vin de Champagne de la rondeur, des notes soyeuses qui amènent de la finesse et de l'élégance.

ALLIANCES METS ET VIN

Il accompagnera à merveille vos apéritifs ainsi que des mets d'exception, tels qu'un filet de Saint Pierre rôti, un homard au beurre blanc d'estragon, ou un turbot poché au beurre Nantais.

Température de Service : 7 à 9° C.

RÉCOMPENSES

- Médaille d'Argent, Decanter World Wide Awards 2024 - 93/100
- Guide Hachette des Vins 2024 - ★★
- Médaille d'Or, Vinalies Nationales 2023
- James Suckling - 92/100

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