

# La Revue de Presse

Infrarouge - 2025



Cuisine A&D - 2025

## 10 Champagne Pierre Mignon – Prestige Rosé

Une cuvée de grande précision qui révèle le savoir-faire inimitable de cette grande Maison de Champagne ancrée dans l'excellence. Fruit de l'union parfaite de Meunier (50%), de Chardonnay (40%), et de Pinot Noir (10%), ce rosé issu de macération pelliculaire séduit dès l'apéritif mais également sur des mets fins : des rougets grillés ou des écrevisses en sauce, ou encore sur une tarte aux framboises et figues.



Courants d'Air Mag - 2025



### Pierre Mignon Clos des Graviers 2011, un trésor d'exception

Édié à seulement 2 000 bouteilles, le Clos des Graviers 2011 incarne l'excellence de la Maison Pierre Mignon. Assemblage de 50 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir et 10 % Meunier, élevé 12 ans sur lies, il dévoile une finesse rare, des notes subtiles de fruits blancs, jaunes et orchidées, et une finale longue, soyeuse et parfaitement équilibrée. Ce millésime unique charme les connaisseurs, sublime les tables prestigieuses et transforme chaque dégustation en un instant précieux. Idéal pour offrir un présent élégant ou célébrer les grandes occasions avec une touche de pure luxue et d'exception.



### Pierre Mignon, Grand Vintage rosé 2013

Cette maison, établie au cœur de la vallée de la Marne depuis 1892, incarne un savoir-faire champenois transmis depuis cinq générations. Aujourd'hui dirigée par Céline et Jean-Charles, les enfants de Pierre, elle propose cet assemblage de chardonnay (55 %), meunier (30 %) et pinot noir (15 %) plaisant par ses arômes de fruits frais et d'épices, son amplitude et sa finale persistante. L'ensemble de la gamme est à découvrir.



### Un clos passe à table

Cuvée de prestige de cette maison dirigée par Céline Mignon et son frère Jean-Charles, cinquième génération de la famille, ce champagne millésimé – issu d'un clos créé par leur grand-père et mis en valeur seul depuis 2008 – se distingue par sa texture onctueuse. Pour libérer tout son potentiel, on peut s'essayer à caractériser cet assemblage des trois cépages principaux de la Champagne (chardonnay, pinot noir, pinot meunier).  
Champagne Pierre Mignon, Clos des Graviers 2011.

Dream - Mai 2025

INSPIRATION  
SOPHIE CORVAISIER-MASLARD

# CHAMPAGNE

Insolents de fraîcheur, tendres pastels, les champagne rosés arrivent. Une robe de nœtal, un cœur en fête... Parfaits pour dire



