

# Champagne PIERRE MIGNON

*Le Breuil - France*



## COTEAUX CHAMPENOIS

### Le Breuil Rouge

#### Assemblage :

100% Meunier Origine Le Breuil issus de Solera

#### DÉGUSTATION

A l'œil : belle robe rubis clair.

Au nez : nez agréable de fruits rouges frais et de cerise griotte légèrement réglissée.

En bouche : fraîche et soyeuse, l'attaque est fluide et la finale gourmande. Notes de framboises et fraises compotées mêlées à la mûre et aux épices finement poivrées.

D'une grande digestibilité, l'élevage en fût de chêne reste très fondu.

#### ALLIANCES METS ET VIN

Partenaire idéal d'un canard à l'orange, d'une terrine à l'espelette mais également de Saint-Jacques émulsion betteraves pour un accord Terre-Mer original.

Parfait pour les barbecues estivaux ou sur de la cuisine exotique ou épicée.

Très bon accord autour d'un moelleux au chocolat cœur coulant à l'orange.

C'est un bel écho historique aux Vins de Rivière produits en Vallées de Marne et du Surmelin qui sont l'héritage du travail des Moines, voisins des Abbayes d'Orbais & d'Hautvillers.

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)