



CHAMPAGNE CHARLES MIGNON
A EPERNAY FRANCE



*Épernay, Capitale du Champagne,
ville au passé chargé d'histoire,
blottie le long de la Marne entre côteaux et forêts,
est le siège des principales marques de champagne.*

CHARLES MIGNON,
*l'une des rares maisons à caractère familial
y est implantée et revendique
avec ferveur son identité champenoise.*

CHAMPAGNE
CHARLES MIGNON®





EXPOSITION-MARCHÉ AUX VINS DE LA CHAMPAGNE
A ÉPERNAY

Mention très honorable
D'authenticité

CHATE POSTALE

Monsieur le
Directeur
Maison
(Paris)

Je vous prie
de m'adresser
à l'adresse
ci-dessous
un
cognac
de
Paris



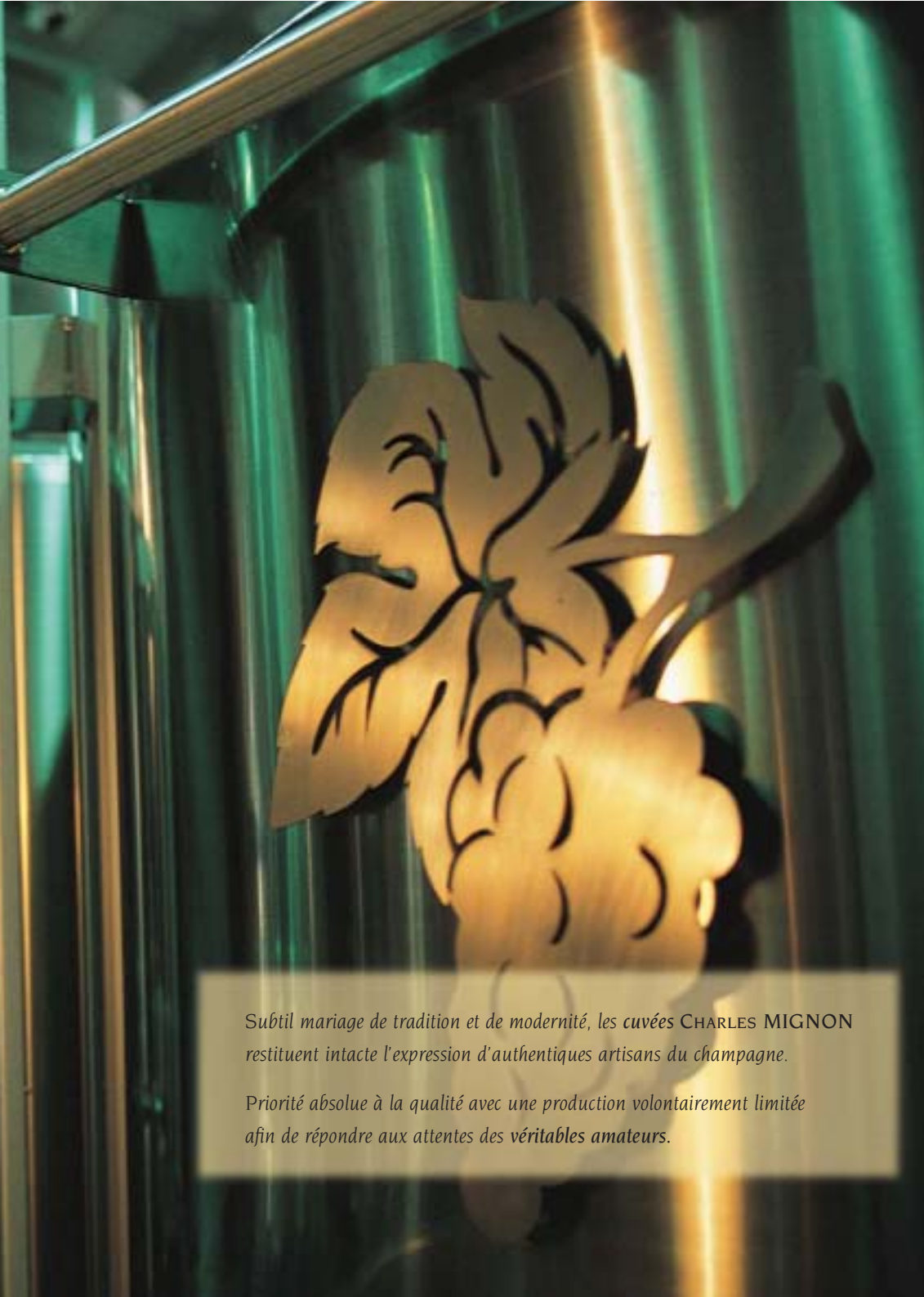
CHAMPAGNE
MIGNON
Paris



*De génération en génération, la famille MIGNON s'est transmis
une passion et un savoir-faire qui puise ses racines au cœur
des nobles traditions champenoises.*

*Bruno Mignon pérennise aujourd'hui cet amour de la vigne
et du vin en y apportant une touche de modernité.*





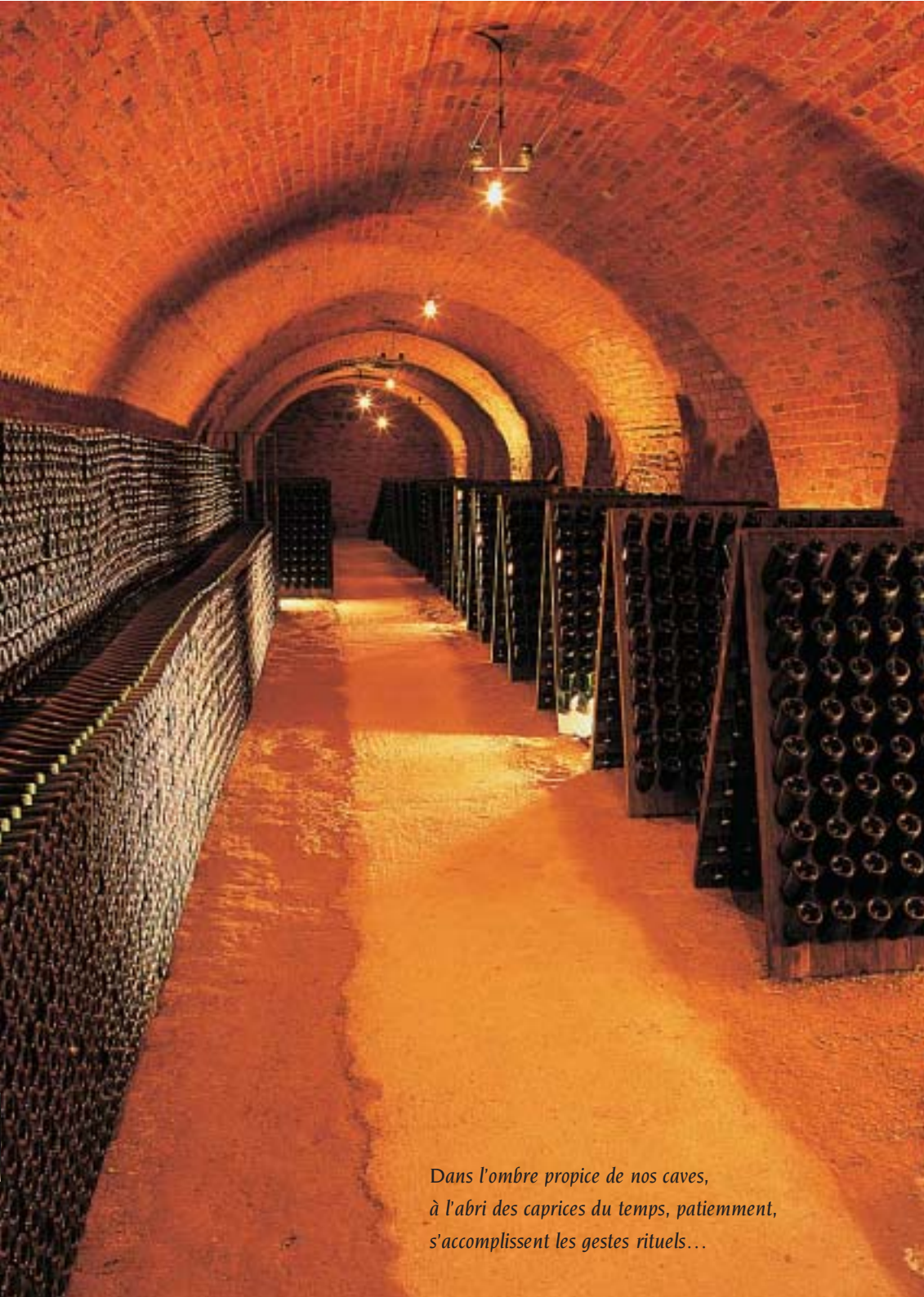
Subtil mariage de tradition et de modernité, les cuvées CHARLES MIGNON restituent intacte l'expression d'authentiques artisans du champagne.

Priorité absolue à la qualité avec une production volontairement limitée afin de répondre aux attentes des véritables amateurs.

En provenance des prestigieux terroirs de la Marne,
avec leurs villages aux consonnances magiques...
Côte des Blancs (Le Mesnil sur Oger, Cramant, Chouilly...)
Montagne de Reims (Bouzy, Ambonnay, Mareuil sur Ay...)
Vallée de la Marne (Damery, Hautvillers et Festigny
le berceau de la famille Mignon),
nos raisins sont l'objet
de soins constants et méticuleux.

Seules les cuvées, jus de première presse sont utilisées
dans l'élaboration des différents champagnes de la maison.
Elles constituent la clé de voûte du style CHARLES MIGNON.





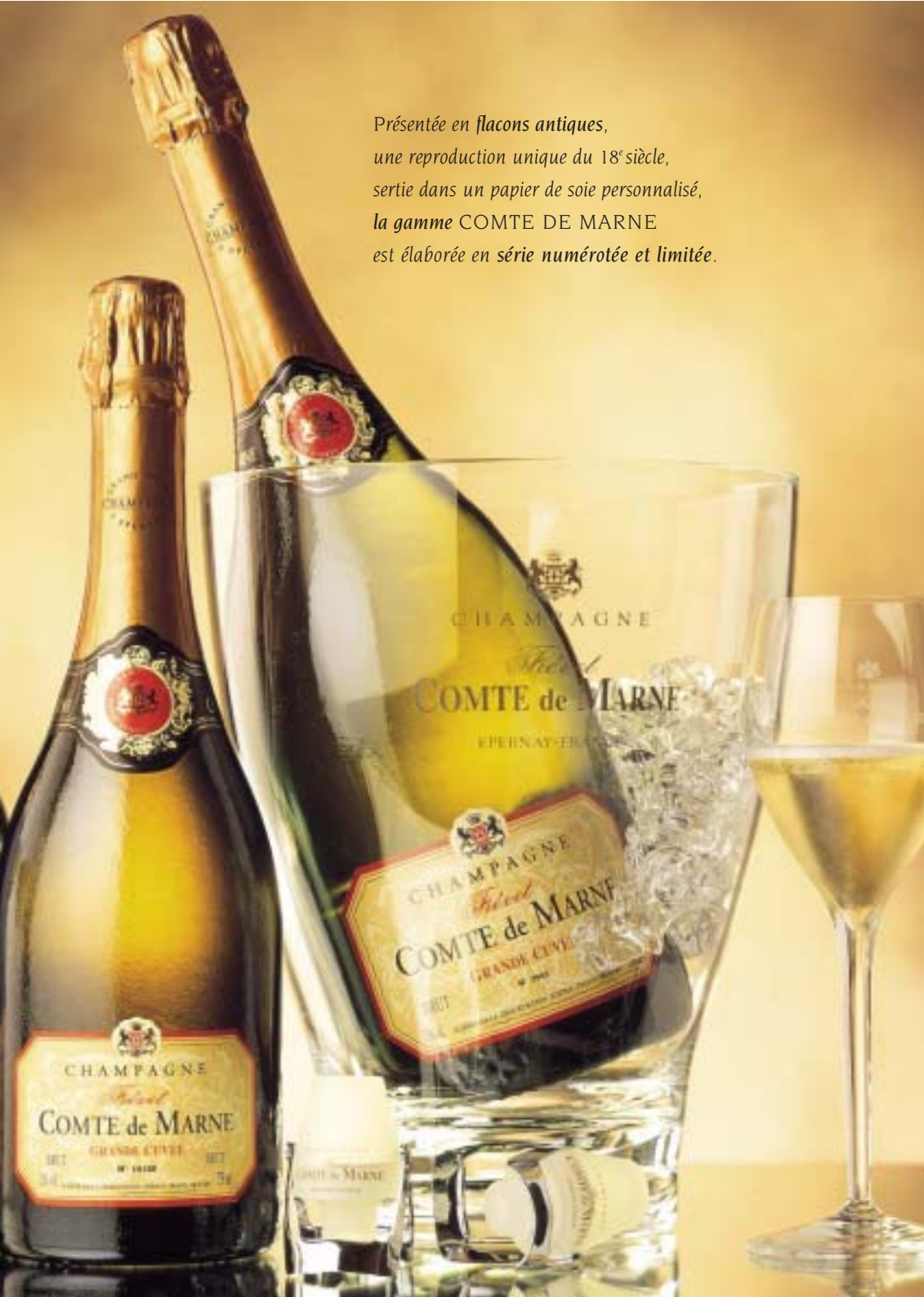
*Dans l'ombre propice de nos caves,
à l'abri des caprices du temps, patiemment,
s'accomplissent les gestes rituels...*

En 1893, les gentilhommes de MARNE
scellent une alliance par mariage
avec un producteur de champagne.
L'histoire de MARNE est en marche...
et trouve son accomplissement en rejoignant la maison
CHARLES MIGNON en 1998.

Quintessence du savoir-faire champenois,
les cuvées COMTE DE MARNE sont élaborées uniquement
à partir d'une sélection rigoureuse des approvisionnements
en raisins les plus nobles de la maison CHARLES MIGNON.



Présentée en flacons antiques,
une reproduction unique du 18^e siècle,
sertie dans un papier de soie personnalisé,
la gamme COMTE DE MARNE
est élaborée en série numérotée et limitée.





CHARLES MIGNON®



Tel. 33 03 26 58 33 33 - Fax. 33 03 26 51 54 10

www.champagne-mignon.fr