



MAISON
CHARLES MIGNON

À EPERNAY - FRANCE

BLANC DE NOIRS

A la découverte !



L'élaboration

Assemblage*

70% de Pinot noir, 30% de Pinot Meunier. Issu des premières presses des terroirs de la Vallée de la Marne et des Coteaux d'Épernay.

Vinification

Cueillette manuelle, pressurage à proximité des parcelles de vigne et vinifié dans des cuves inox thermorégulées. Vinification de précision, préservation des arômes primaires, des arômes du terroir Champenois. Dosage Brut de 8g/l afin de préserver la fraîcheur, le fruité et la rondeur.

Viellissement

Viellissement dans l'obscurité des caves, à température constante de 12°C durant de 18 à 24 mois.

La dégustation

A l'Œil

Robe d'un jaune clair. Mousse persistante, cordon de bulles fines.

Au Nez

Le nez est généreux, gourmand, des arômes de groseille, de fruits blancs.

En Bouche

Une attaque fraîche, une mousse crémeuse, de la rondeur avec des arômes de fruits à noyaux. Une cuvée friande et gourmande.

Affinités Mets/Vins

Le Champagne Charles Mignon blanc de noirs est un champagne d'apéritif mais également idéal pour des accords avec de la charcuterie et des viandes blanches.

* Assemblage susceptible d'évolution selon les années.