



MAISON CHARLES MIGNON

À EPERNAY - FRANCE

COLORS COLLECTION—EDITION N°1

Savourez les couleurs de la vie®



Cette collection comporte **9 teintes uniques**, éditée en **série limitée** et numérotée de **3000 exemplaires**. Ces teintes reprennent les couleurs tendances de la fashionweek 2018.

L'ELABORATION

Assemblage

Assemblage d'un tiers de chaque cépage (Pinot noir, Chardonnay, Meunier). Issu d'une sélection de nos meilleurs vins clairs et de 20 à 35 % de vins de réserve.

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 8.5 g/l afin de préserver la fraîcheur, le fruité et l'équilibre des saveurs.

Vieillessement

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

LA DEGUSTATION

A l'Œil

Robe d'un doré pâle avec un mousse persistante et un cordon de bulles très délicat.

Au Nez

Un nez gourmand avec des notes généreuses de fruits jaunes à noyaux tel que la mirabelle et l'abricot.

En Bouche

Une première bouche sur la fraîcheur et la délicatesse d'une mousse onctueuse. Des arômes gourmands de fruits jaunes à noyaux pour une finale toute en rondeur présage de moment unique.