



MAISON CHARLES MIGNON

À EPERNAY - FRANCE

BLANC DE BLANCS

Place à l'élégance!

L'élaboration

Assemblage*

100% de Chardonnay. Issu des premières presses des terroirs de la Montagne de Reims et de la Vallée de la Marne. 15 % de vins de réserve.

Vinification

Cueillette manuelle, pressurage à proximité des parcelles de vigne et vinifié dans des cuves inox thermorégulées de petite contenance. Vinification de précision, préservation des arômes primaires, des arômes du terroir Champenois. Dosage modéré de 7 g/l afin de préserver la fraîcheur, la minéralité et l'équilibre des saveurs.

Vieillessement

Vieillessement dans l'obscurité des caves traditionnelles, à température constante de 12°C durant 24 à 36 mois.

La dégustation

A l'Œil

Une robe dorée, une mousse persistante, un cordon de bulles fines.

Au Nez

Des arômes délicats de fruits jaunes, pêche, abricot suivis par la trame aromatique du Chardonnay, minéralité, notes d'agrumes, citron et pamplemousse.

En Bouche

Une attaque franche et ronde. Une évolution droite et fraîche, un bel équilibre. Des arômes de pêche et d'abricot, mêlés à la minéralité et une touche citronnée en fin de bouche.

Affinités Mets/Vins

Cette cuvée est parfaite pour l'apéritif, ou pour accompagner des noix de jacks aux truffes, un filet de turbo, un assortiment de crustacés.



* Assemblage susceptible d'évolution selon les années.



MAISON
CHARLES MIGNON
À EPERNAY - FRANCE

Les récompenses 2016-2017

2017



Médaille d'Or Gilbert et Gaillard
Médaille d'Argent IWC



2016

91 Points International Wine Report
Médaille d'Or IWC
Médaille d'Or Berliner Wein Trophy 2016
Médaille d'Or Gilbert et Gaillard
Médaille d'Or CWWSC 2016
Médaille d'Argent IWSC
Médaille d'Argent Citadelles du Vin



International
WINE REPORT