



MAISON
CHARLES MIGNON

À EPERNAY - FRANCE

COMTE DE MARNE MILLESIME 2012

Délectons nous !

L'élaboration

Assemblage*

55 % de Pinot Noir, 45 % de Chardonnay. Issu des premières presses des terroirs classés Grand Cru de la Montagne de Reims « Louvois, Bouzy, Ambonnay » et de la Côte des Blancs « Avize, Cramant, Chouilly ». Assemblage d'une seule vendange.

Vinification

Cueillette manuelle, pressage 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 Grand Cru Champenois. Dosage modéré de 5 g/l afin de préserver la pureté, la complexité et l'équilibre des saveurs.

Vieillessement

Vieillessement dans l'obscurité des caves, à température constante de 12°C durant 48 à 60 mois.

La dégustation

A l'Œil

Une robe dorée reflète son vieillissement, une mousse crémeuse et un cordon de bulles très fines.

Au Nez

Un nez riche et de grande finesse, une gamme aromatique importante passant par des fruits confits. Des notes d'amande et de miel, des arômes de fleurs blanches et une légère touche d'épices.

En Bouche

Une entrée fine et élégante. Une évolution délicate, longue et riche d'arômes d'amandes, de fleurs blanches et d'épices. Un style pure, un équilibre parfait et une précision propre au millésime 2012.

Affinités Mets/Vins

Pour les œnophiles, cette cuvée est le Champagne de repas d'excellence, pour accompagner les mets les plus raffinés.

* Assemblage susceptible d'évolution selon les années.

