



MAISON CHARLES MIGNON

À EPERNAY - FRANCE

CUVEE COMTE DE MARNE ROSE

Passons à table !

L'élaboration

Assemblage*

70% de Chardonnay, 30% de Pinot noir, Issu des premières presses des terroirs classés Grand Cru de la Montagne de Reims « Louvois, Bouzy » et de la Côte des Blancs « Avize, Cramant, Chouilly ». Assemblage d'une seule vendange.

Vinification

Cueillette manuelle, pressurage à proximité des parcelles de vigne et vinifié dans des cuves inox thermorégulées de petite contenance. Un assemblage de vin clair et de vin rouge issu du prestigieux village Bouzy classé Grand Cru permet d'obtenir un rosé d'assemblage de grande qualité. Vinification de précision, préservation des arômes primaires, des arômes du terroir Grand Cru Champenois. Dosage modéré de 7 g/l afin de préserver l'élégance et l'équilibre des saveurs.

Vieillessement

Vieillessement dans l'obscurité des caves, à température constante de 12°C durant 24 à 48 mois.

La dégustation

A l'Œil

Une robe teinte pétale de rose. Une mousse persistante et un cordon de bulles fines.

Au Nez

Une nez riche et intense, des arômes de fruits rouges, griotte, cerise mûre, fraise des bois. Des arômes de fleurs blanches, Acacia, une touche crémeuse avec des légères notes beurrées, toastées.

En Bouche

Une attaque élégante. Une évolution alliant la structure et la rondeur du Pinot Noir et la fraîcheur du Chardonnay. Un style pure et charpenté, un équilibre parfait et une belle longueur.

Affinités Mets/Vins

Pour les épcuriens et œnophiles, cette cuvée est le champagne de repas par excellence, pour accompagner les mets les plus raffinés.



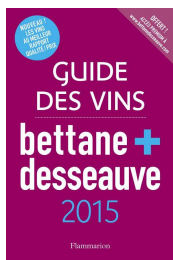
* Assemblage susceptible d'évolution selon les années.



MAISON
CHARLES MIGNON

À EPERNAY - FRANCE

Les récompenses 2014-2017



2017

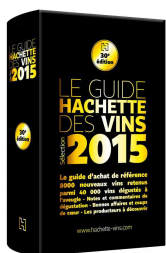
Médaille d'Or Gilbert et Gaillard
Médaille d'Argent « Outstanding » IWSC

2016

Sélection au Guide Dussert-Gerber 2016



2015



Médaille d'Argent Concours Mondial de Bruxelles
1 Etoile au Guide des vins « Un Vin Presque Parfait » 2015
92/100 Palmarès 2014 Gilbert et Gaillard
Sélectionné : 14.5 / 20 au Guide Bettane et Desseuve 2015
Sélection au Guide Hachette des Vins 2015
Recommandé Guide Dussert-Gerber des Vins



2014



Médaille d'Or Gilbert et Gaillard
Médaille d'Or Concours International de Lyon
Recommandé Guide Dussert-Gerber des Vins