



MAISON CHARLES MIGNON

À EPERNAY - FRANCE

PREMIUM RESERVE ROSE PREMIER CRU

Partageons nos atouts !



L'élaboration

Assemblage*

75% de Pinot noir, 25% de Chardonnay. Issu des premières presses des terroirs classés Premier Cru de la Montagne de Reims « Mutigny, Mareuil sur Ay, Bisseuil, Ludes, Trépail et Tauxières » dont 7 à 9% du village classé Grand Cru « Bouzy », des Coteaux d'Épernay « Hautvillers, Pierry » et de la Côte des Blancs « Grauves ». 25 % 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. 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. Dosage modéré de 8 g/l afin de préserver la fraîcheur, le fruité 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 teinte pétale de rose, une mousse persistante et un cordon de bulles fines.

Au Nez

Un nez frais et généreux, des arômes de fruits rouges, griotte, cerise, fraise des bois, framboise. Une belle complexité.

En Bouche

La générosité du Pinot noir, la fraîcheur du Chardonnay apporte un bel équilibre et des arômes de fruits rouges délicats. Une finale longue et douce.

Affinités Mets/Vins

Cette cuvée sera parfaite pour vos réceptions. Elle s'accorde avec de sushis, un saumon fumé.

* Assemblage susceptible d'évolution selon les années.



MAISON
CHARLES MIGNON

À EPERNAY - FRANCE

Les récompenses 2014-2017

2017

Médaille d'Argent Gilbert & Gaillard



2016

Médaille d'Or Concours International de Lyon

Médaille d'Or Gilbert & Gaillard

Médaille d'Argent Concours Mondial du Rosé

Sélection au Guide Dussert-Gerber 2016



2015

Médaille d'Or au Guide Gilbert et Gaillard

Médaille d'Or Concours International de Lyon

Médaille d'Argent Challenge International du Vin

Médaille d'Argent IWSC

Médaille de Bronze IWC

Médaille de Bronze Decanter

Médaille de Bronze, Prix Plaisir, Bettane et Desseuve

Conseillé au Guide Dussert-Gerber des Vins



2014

Conseillé au Guide Dussert-Gerber des Vins

