MAISON

CHARLES MIGNON

À EPERNAY - FRANCE

BLANC DE NOIRS

A la découverte !

L'élaboration

Assemblage*

70% de Pinot noir, 30% de Pinot Meunier. Issu des premières presses des terroirs de la Vallée de la Marne et des Coteaux d'Épernay.

Vinification

Cueillette manuelle, pressurage à proximité des parcelles de vigne et vinifié dans des cuves inox thermorégulées. Vinification traditionnelle et rigoureuse afin d'obtenir un équilibre parfait entre intensité et finesse. Dosage Brut de 8g/l afin de préserver la fraicheur, le fruité et la rondeur.

Vieillissement

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

La dégustation

A l'Œil

Robe d'un jaune clair. Mousse persistante, cordon de bulles fines.

Au Nez

Le nez est généreux, gourmand, des arômes de groseille, de fruits blancs.

En Bouche

Une attaque fraiche, une mousse crémeuse, de la rondeur avec des arômes de fruits à noyaux. Une cuvée friande et gourmande.

Affinités Mets/Vins

Le Champagne Charles Mignon blanc de noirs est un champagne d'apéritif mais également idéal pour des accords avec de la charcuterie et des viandes blanches.

* Assemblage susceptible d'évolution selon les années.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION

MAISON

CHARLES MIGNON

À EPERNAY - FRANCE

Les récompenses 2018-2020

2020

Médaille d'Or au Challenge Gilbert & Gaillard

2019

Médaille d'Or au Challenge Gilbert & Gaillard

2018

Medaille d'Or Gilbert & Gaillard 2018

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION