



# MAISON CHARLES MIGNON

À EPERNAY - FRANCE

## COMTE DE MARNE MILLESIME 2012

Délectons nous !



### L'élaboration

#### Assemblage

Issu des premières presses, la cuvée Comte de Marne est née de la rencontre entre les 55% de Pinots Noirs Grands Crus de la Montagne de Reims « Louvois, Bouzy, Ambonnay » et les 45% de Chardonnay Grands Cru de la Côte des Blancs « Avize, Cramant, Chouilly ». Assemblage d'une seule vendange.

#### Vinification

Cueillette des raisins à maturité optimale conférant au vin une fraîcheur acidulée qui lui permet de s'épanouir durant de nombreuses années en cave.

Vinification en cuves inox thermo régulées de petits contenants afin de favoriser la diversité organoleptique et composer une cuvée atypique révélant le caractère exceptionnel de l'année.

La prise de mousse lente accompagnée d'un vieillissement prolongé offre un équilibre idéal entre finesse et structure.

Faible dosage de 5 g/L afin de préserver la pureté et la subtilité du millésime.

#### Viellissement

Viellissement dans l'obscurité des caves, à température constante de 12° 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. Belle longueur en bouche typique des grands terroirs de la Champagne. 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.



MAISON  
**CHARLES MIGNON**  
À EPERNAY - FRANCE

## Les récompenses 2018-2020

### 2020

Médaille d'Or au challenge Terre de Vins  
93 pts /100 challenge Gilbert & Gaillard  
Médaille d'Argent International Wine Challenge



Gold

### 2019

94pts/100 au challenge Wine Enthusiast  
36th / 100 at the Best Champagne challenge  
9ème au Top 10 des Cuvées Prestiges  
by Fine Champagne Magazine



### 2018

Médaille Grand Or Gilbert & Gaillard  
Médaille d'Or IWSC  
Médaille d'Or Mundus Vini  
Médaille d'Or Berliner Wein Trophy  
Médaille d'Or IWSC  
Médaille d'Argent IWC  
Médaille d'Argent Decanter