

### MAISON

# **CHARLES MIGNON**

À EPERNAY - FRANCE

# CUVEE COMTE DE MARNE

Délectons nous!



## 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 » et de la Côte des Blancs « Avize, Cramant, Chouilly ». Assemblage d'une seule vendange.

### Vinification

Cueillette manuelle et sélection des meilleurs raisins des terroirs classés Grand Cru, ce qui permet d'atteindre l'équilibre recherché. Pressurage des grappes entières à proximité des parcelles viticoles pour extraire les meilleurs jus, les jus de « cuvée » ; garantissant une qualité optimale. Vinification minimaliste en cuves inox thermo-régulées de petits contenants afin de respecter la typicité de chaque terroir. Ces terroirs sont ensuite assemblés avec attention dans le but d'obtenir des vins généreux et plein de vivacité. Le dosage à 7g/L a pour rôle de créer un équilibre d'exception associant complexité et structure.

### Vieillissement

Vieillissement dans l'obscurité des caves, à température constante de 12° C durant 36 à 48 mois.

# La dégustation

### A l'Œil

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

### Au Nez

Un nez riche et intense, une gamme aromatique importante passant par des fruits jaunes, poire, mirabelle. Des notes d'amande et de noisette, des arômes de fleurs blanches types Acacia, une touche toastée, miellée.

### En Bouche

Une attaque franche et élégante. Une évolution alliant la structure et la matière du Pinot Noir et l'équilibre et la fraicheur du Chardonnay. Un style pur, un équilibre parfait et une très belle longueur.

# Affinités Mets/Vins

Pour les épicuriens 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 2016-2021



### 2021

96 pts /100 Catavinum WWSC

#### 2020

16 pts /20 au guide Gault & Millau 92 pts /100 Gilbert & Gaillard Challenge Médaille d'argent International Wine Challenge



#### 2019

93pts /100 Wine Enthusiast competition
36ème / 100 Best Champagne competition
9ème du Top 10 des Cuvée Prestige
by Fine Champagne Magazine
Médaille d'Or 90pts/100 Challenge Gilbert et Gaillard
Médaille Grand Or CWWSC
Médaille d'Or Mondus Vini
Médaille d'Or Berliner Wein Trophy
Médaille d'Argent IWSC



## 2018

Médaille d'Or Berliner Wein Trophy Médaille d'Or Gilbert & Gaillard

### 2017

Médaille d'Or Club 90 Guide Gilbert & Gaillard Médaille d'Or Berliner Wein Trophy Médaille d'Or Medal Catavinum Médaille d'Argent IWC Médaille d'Argent Elle à Table Médaille d'Argent Mundus Vini



### 2016

Médaille d'Argent IWC





