



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 et sélection des meilleurs raisins des terroirs classés Grand Cru, ce qui permet d'atteindre l'équilibre recherché. Pressurage lent et progressif 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. Fermentation Malo lactique pour permettre aux arômes de gagner en complexité. Le vin rouge tranquille de Pinot Noir provient d'un village emblématique : Bouzy, classé Grand Cru. Obtenu par macération et incorporé à hauteur de 5 à 8% dans l'assemblage afin d'obtenir un rosé délicatement teinté. Le dosage à 7g/L a pour rôle de créer un équilibre d'exception associant complexité et structure.

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

Un 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 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 2014-2021

2021

95 pts / 100 Catavinum WWSC



2020

93 pts / 100 Gilbert & Gaillard Challenge

16 pts / 100 Guide Gault & Millau
Médaille d'argent IWSC

2019

92/100 Wine Enthusiast

92/100 Wine & Spirits

Médaille d'argent au concours international de Lyon



2017

Médaille d'Or Gilbert et Gaillard

Médaille d'Argent « Outstanding » IWSC



2016

Sélectionné au Guide Dussert-Gerber

2015

Médaille d'argent Mondial de Bruxelles

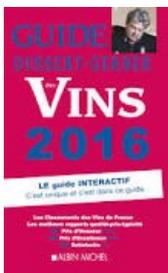
Une étoile Guide des vins « Un Vin Presque Parfait »

92 pts/100 au concours Gilbert et Gaillard

14,5 pts/ 20 Guide Bettane et Desseauve

Sélectionné au Guide Hachette des Vins

Recommandé Guide Dussert-Gerber des Vins



2014

Médaille d'Or Gilbert et Gaillard

Médaille d'Or Concours International de Lyon