



MAISON
CHARLES MIGNON
À EPERNAY - FRANCE

PREMIUM RESERVE BRUT PREMIER CRU

Créons du lien !



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 », des Coteaux d'Épernay « Hautvillers, Pierry » et de la Côte des Blancs « Grauves ». 25 % de vins de réserve.

Vinification

Cueillette manuelle et sélection des meilleurs raisins, ce qui permet d'atteindre l'équilibre recherché. Pressurage des grappes entières à proximité des parcelles viticoles ; garantissant une qualité optimale. Vinification en cuves inox thermo-régulées de petite contenance afin de respecter les caractéristiques de chaque terroir et obtenir un éventail de vins atypiques ; indispensable à la création des assemblages. Dosage modéré de 8 g/l afin de préserver la fraîcheur, la complexité 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

Robe d'un jaune légèrement dorée, une mousse persistante et un cordon de bulles fines.

Au Nez

Un bouquet riche et complexe, des arômes délicats de pomme, de poire, de citron et une touche florale.

En Bouche

Une attaque fraîche, le Pinot noir apporte de la complexité, de la puissance et des notes de fruits rouges. Le Chardonnay développe l'élégance et la longueur. Pureté et générosité et un parfait équilibre sont les maîtres mots de cette cuvée.

Affinités Mets/Vins

Cette cuvée est parfaite pour les œnophiles lors d'une réception ou lors d'un dîner : Émincé de volaille, risotto aux champignons frais.

* Assemblage susceptible d'évolution selon les années.



MAISON
CHARLES MIGNON
À EPERNAY - FRANCE

Les récompenses 2017-2021

2021

93 pts /100 Catavinum WWSC



2020

90+ Gilbert & Gaillard challenge
15pts/20 Guide Gault & Millau
Félicité à l'International Wine Challenge
Médaille de Bronze Decanter World Wine Awards
Médaille de Bronze IWSC



2019

Médaille d'Or 90pts/100 au Challenge Gilbert & Gaillard
Médaille d'Or Challenge international du vin
Médaille d'Or CWWSC
Médaille d'Or Berliner Wein Trophy
91/100 Concours Wine Enthusiast
Médaille d'Argent Berliner International Wine Competition
Médaille de Bronze IWC
Médaille de Bronze Decanter World Wine Awards
Médaille de Bronze International Wine Challenge
82,40 au Concours Mondial de Bruxelles
Médaille de Bronze IWC



2018

Médaille d'Or IWSC
Médaille d'Or Mundus Vini
Médaille d'Or Challenge International du Vin
Médaille d'Or Gilbert & Gaillard
Médaille d'Argent IWC
Médaille d'Argent SMV CANADA
Médaille d'Argent Berliner Wein Trophy
Félicité au Decanter



2017

Meilleur effervescent de l'année CWSA
Double Médaille d'Or CWSA
Médaille Grand Or International Wine Awards
Médaille d'Or Berliner Wein Trophy
Médaille d'Or Catavinum
Médaille d'Or Guide Gilbert & Gaillard
Médaille d'Or Korean Wine Challenge 2017