



MAISON  
**CHARLES MIGNON**  
À EPERNAY - FRANCE

## COMTE DE MARNE MILLESIME 2015

Délectons nous !



### L'élaboration

#### Assemblage

Issu des premières presses, la cuvée Comte de Marne 2015 est née de la rencontre entre les 72,50 % de Chardonnay Grand Cru de la Côtes des Blancs « Avize, Chouilly » et les 27,50 % de Pinot Noir Grand Cru de la Montagne de Reims « Bouzy, Louvois ». Assemblage issu à 100 % de la vendange 2015.

#### 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 6 g/L afin de préserver la pureté et la subtilité du millésime.

#### Vieillessement

Vieillessement dans l'obscurité des caves, à température constante de 12° durant 60 mois.

### La dégustation

#### A l'Œil

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

#### Au Nez

Le nez dévoile des notes élégantes et équilibrés de fleurs blanches, de pêches des vignes, d'amandes et de délicates notes minérales.

#### En Bouche

Le millésime 2015 révèle une richesse aromatique, un équilibre idéale et une grande finesse. L'assemblage à dominante de chardonnay procure une évolution en bouche précise et un équilibre parfait entre fraîcheur et minéralité. Les saveurs sont agréables avec des notes florales, d'agrumes légères, de fleur d'amandes ainsi qu'une finale dévoilant une belle minéralité et salinité.

### Affinités Mets/Vins

Pour les œnophiles, cette cuvée est le Champagne de repas d'excellence, pour accompagner les mets les plus raffinés.