



CHAMPAGNE

CHARLES MIGNON

À EPERNAY - FRANCE

BIO - ORGANIC

Place à la cuvée Biologique



L'élaboration

Assemblage*

55 % de meunier, 30 % pinot noir, 15 % chardonnay issu des premières presses des raisins certifiés bio de la Montagne de Reims.

Vinification

Vendange manuelle, pressurage à faible pression pendant plusieurs heures. Vinifié dans des cuves inox thermorégulées. Vinification de précision, préservation des arômes primaires, des arômes du terroir Champenois. Dosage modéré de 6g/l afin de préserver la fraîcheur, le fruité 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 doré, une mousse persistante accompagnée d'un cordon de fines bulles.

Au Nez

Un bouquet riche, intense et complexe. Des arômes pâtisseries délicats, de pomme ainsi qu'une touche florale.

En Bouche

L'assemblage des trois cépages dévoile des saveurs de fruits blancs, de fruits à noyaux et de subtiles notes pâtisseries.

Affinités Mets /Champagne

Un Champagne qui se prête parfaitement aux accords mets et Champagne avec par exemple un filet de Volaille farci de foie gras, une caille rôtie, Des raviolis de homard aux fines herbes.

* Assemblage susceptible d'évolution selon les années.