



CHAMPAGNE

CHARLES MIGNON

À EPERNAY - FRANCE

BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

Place à l'élégance !



L'élaboration

Assemblage*

100% de Chardonnay. Issu des premières presses des terroirs de la Montagne de Reims et de la Vallée de la Marne. 15 % de vins de réserve qui confèrent au blanc de blancs une évolution soyeuse et discrète.

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, fermentation alcoolique régulée pour obtenir des arômes d'une grande légèreté et finesse. La fermentation Malo lactique permet au Chardonnay de s'épanouir et de gagner en gourmandise avec de subtils arômes de pâtisserie. Dosage extra brut de 5 g/l qui confère au vin une parfaite pureté et tension.

Vieillessement

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

La dégustation

A l'œil

Une robe dorée, une mousse persistante, un cordon de bulles très fines.

Au Nez

Le nez dévoile des arômes de fleurs blanches, d'agrumes, une touche minérale, un nez précis et pure.

En Bouche

Une attaque franche et précise, le faible dosage fait ressortir la salinité et la minéralité. Un champagne d'une grande pureté, droit, tendu et d'une belle longueur.

Affinités Mets/Vins

Cette cuvée est parfaite pour l'apéritif, ou pour accompagner des noix de jacks aux truffes, un filet de turbo, un assortiment de crustacés.

* Assemblage susceptible d'évolution selon les années.



CHAMPAGNE

CHARLES MIGNON

À EPERNAY - FRANCE

Les récompenses 2018-2019

2019

Médaille d'Or 90/100 au Challenge Gilbert & Gaillard

2018

Medaille d'Or Gilbert & Gaillard 2018

Médaille de Bronze CWSA

