



CHAMPAGNE

CHARLES MIGNON

À EPERNAY - FRANCE

PREMIUM RESERVE ROSE PREMIER CRU

Partageons nos atouts !

L'élaboration

Assemblage*

75% de Pinot noir, 25% de Chardonnay dont 7 à 9% de Coteaux champenois rouge du village classé Grand Cru « Bouzy » . 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 . Un assemblage de vin clair et de vin rouge issu du prestigieux village Bouzy classé Grand Cru permet d'obtenir un rosé d'assemblage unique et de grande qualité. Dosage modéré de 8 g/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

Une teinte pétale de rose, une mousse persistante et un cordon de bulles fines.

Au Nez

Un nez frais et généreux, des arômes de fruits rouges, griotte, cerise, fraise des bois, framboise. Une belle complexité.

En Bouche

La générosité du Pinot noir, la fraîcheur du Chardonnay apporte un bel équilibre et des arômes de fruits rouges délicats. Une finale longue et douce.

Affinités Mets/Vins

Cette cuvée sera parfaite pour vos réceptions. Elle s'accorde avec de sushis, un saumon fumé.

* Assemblage susceptible d'évolution selon les années.





CHAMPAGNE

CHARLES MIGNON

À EPERNAY - FRANCE

Les récompenses 2015-2022

2022

91 pts /100 Catavinum WWSC



2020

90+ au Gilbert & Gaillard Challenge
14,5 pts /20 au Guide Gault & Millau



2019

92/100 Wine & Spirits
Médaille d'Or 90/100 Challenge Gilbert & Gaillard
Félicité à l'IWC
Médaille d'Or CWWSC
Médaille d'Argent Berliner Wein Trophy



2017

Médaille d'Argent Gilbert & Gaillard



2016

Médaille d'Or Concours International de Lyon
Médaille d'Or Gilbert & Gaillard
Médaille d'Argent Concours Mondial du Rosé
Sélectionné au Guide Dussert-Gerber

2015

Médaille d'Or Guide Gilbert et Gaillard
Médaille d'Or Concours International de Lyon
Médaille d'Argent Challenge International du Vin
Médaille d'Argent IWSC
Médaille de Bronze IWC
Médaille de Bronze Decanter
Médaille de Bronze, Prix Plaisir, Bettane et Desseauve
Félicité Guide Dussert-Gerber des Vins

