



CHAMPAGNE

CHARLES MIGNON

À EPERNAY - FRANCE

PREMIUM RESERVE ROSE



L'élaboration

Assemblage*

Un assemblage basé sur le style de notre Brut Premium Réserve avec 55% de Meunier, 25% de Chardonnay et 20% de Pinot Noir dont 7% de Coteaux Champenois Rouge. 15% de vin de réserve issu d'une solera débutée en 2016.

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 8 g/l afin de préserver la fraîcheur, le fruité et l'équilibre des saveurs.

Viellissement

Viellissement dans l'obscurité des caves traditionnelles, à température constante de 12°C durant 24 à 36 mois.

La dégustation

A l'Œil

Une robe rose saumonée animée par une vive effervescence et un cordon de bulles fines.

Au Nez

Un nez expressif marqué par des arômes de fruits rouges tel que la fraise, les groseilles et où se mêlent subtilement des notes florales de pétales de rose.

En Bouche

Une bouche généreuse et élégante dominée par la fraîcheur du fruit telle que la fraise des bois ou les myrtilles. Délivrant une sensation de rondeur en fin de bouche.

Affinités Mets/Vins

Cette cuvée sera parfaite pour vos réceptions. S'accorde parfaitement avec un carpaccio de Saint-Jacques, un tartare de saumon ou bien une tartelette à la fraise.

* Assemblage susceptible d'évolution selon les années.