

Champagne PIERRE MIGNON

Le Breuil - France

COTEAUX CHAMPENOIS

Assemblage :

100% Pinot Meunier, non millésimé (Cuvée)

Origine Le Breuil

DÉGUSTATION

A l'œil : belle robe rubis clair.

Au nez : nez agréable de fruits rouges frais et de cerise griotte.

En bouche : la bouche est gourmande, fraîche et soyeuse, framboises, fraises mûres et notes poivrées.

ALLIANCES METS ET VIN

Idéal sur des filets mignons ou aiguillettes de canard.

Un vin léger pour l'été.



5, rue des Grappes d'Or - 51210 LE BREUIL - FRANCE

Tél. +33 (0)3 26 59 22 03 - Fax : +33 (0)3 26 59 26 74 - E-mail : info@pierre-mignon.com

www.pierre-mignon.com

Champagne PIERRE MIGNON

Le Breuil - France

COTEAUX CHAMPENOIS

Composition :

100% Pinot Meunier, non vintage (Cuvée)

Origins from Le Breuil

TASTING

Endowed with a beautiful light ruby colour, the aromas are pleasant, made out of fresh red fruits and morello cherries.

On the palate, the mouth is greedy, fresh and silky. Delicate peppery notes accompanied by pleasant hints of raspberries, strawberries, blackberries.

FOOD & WINE PAIRING

Ideal on filet mignon or duck aiguillettes.

A light summer wine



5, rue des Grappes d'Or - 51210 LE BREUIL - FRANCE

Tél. +33 (0)3 26 59 22 03 - Fax : +33 (0)3 26 59 26 74 - E-mail : info@pierre-mignon.com

www.pierre-mignon.com