

Champagne PIERRE MIGNON

Le Breuil - France



PRESTIGE

Brut

Assemblage :

55 % Pinot Meunier
35 % Chardonnay
10 % Pinot Noir

Vieillessement :

36 à 48 mois sur lies

Dosage :

8 g/l

DÉGUSTATION

A l'œil : robe jaune paille cristalline aux bulles très fines.

Au nez : le nez est délicat, marqué par des notes fines anisées, des touches nobles, crayeuses apportées par le terroir, des notes de fruits blancs ainsi que de fines touches levurées de brioche.

En bouche : la bouche est particulièrement veloutée, les bulles sont parfaitement intégrées, l'ensemble est fruité, très persistant. L'ensemble offre une structure, alliant vivacité et complexité aromatique autour des saveurs fruitées et de belles notes de sous-bois d'une grande distinction.

ALLIANCES METS ET VIN

Idéal à l'apéritif ou pour accompagner une grande table, des Saint-Jacques, une volaille à la crème ou des quenelles de brochet.

Température de Service : 7 à 9° C.

RÉCOMPENSES

- Coup de cœur et 3 étoiles au Guide Hachette 2020
- Médaille d'Or, Vinalies Internationales 2018
- Grand Prix d'Excellence au Concours des Vinalies Nationales 2018
- Grand Prix d'Excellence au Concours des Vinalies Nationales 2016
- Andreas Larsson, Meilleur Sommelier du Monde, décerne 90/100

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



PRESTIGE

Brut

Composition:

55% Pinot Meunier
35% Chardonnay
10% Pinot Noir

Aging:

36/48 months on the lees

Dosage:

8 g/l

TASTING

A crystalline straw yellow colour with a refined sparkled, the aroma is delicate, highlighted with fine hints of aniseed and a noble and chalky earthiness, notes of white fruit and a fine yeasty hint of brioche.

On the palate it has an especially velvety feel with a perfectly integrated sparkle; on the whole it has a strong fruity finish. In general it has a structure that combines vivacity with a complex aroma built around fruity flavours and wonderfully distinguished woody notes.

FOOD & WINE PAIRING

Ideal for aperitifs or to accompany a gastronomic meal of scallops, poultry in cream sauce or pike quenelles.

Temperature: 7/9° C.

AWARDS

- **Coup de cœur, 3 stars, Guide Hachette 2020**
- Gold Medal, Vinalies Internationales 2018
- Grand Excellence prize, Vinalies Nationales 2018
- Grand Excellence prize, Vinalies Nationales 2016
- Andreas Larsson, World's Best Sommelier - 90/100

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