Champagne Christophe Mignon

RATAFIA DE CHAMPAGNE
MEUNIER

Composition du moût : 100% Meunier
Taux de sucre > 120 g/L
Vendange : Base 2017 (hors alcool)
Tirage : en fonction du calendrier lunaire
Conditionnement : Bouteille 50cl

Terroir

Vignoble situé sur les communes de Festigny et Le Breuil.
Sol : argilo limono calcaire, sur marnes blanches et argiles vertes - Terroir Vallée de Marne
Exposition : sud/sud ouest
Vignes : l'âge moyen des parcelles est de 44 ans
Méthodes de travail dites « alternatives », sans certification, en accord avec le calendrier lunaire.

Récolte

Vendanges manuelles avec suivi et contrôle de maturité.
Deux pressoirs pneumatiques de 2 000 et 4 000 kgs.

Élaboration

Liqueur à base de moût de raisins muté à l'alcool provenant de l'aire d'appellation Champagne.
Élevage entre 20 et 30 mois en cuves et fûts de chêne.
Tirage en bouteille : 2019

Dégustation

Robe dorée nuancée de reflets élégants.

Nez dévoilant une palette aromatique fruitée, douce et suave.

Une bouche ample et liquoreuse, finement boisée, offrant des arômes de fruits jaunes confits, de miel et d'épices douces.

Conditionnement

Ratafia de Champagne Meunier, disponible :

- **à l'unité**, en bouteille de 50cl non numérotée
- **en coffret « Trilogie 3 cépages »** composé de 3 bouteilles de 50cl de Ratafia de Champagne (1 bouteille base Meunier, 1 bouteille base Pinot Noir et 1 bouteille base Chardonnay) // Chaque coffret est numéroté – **Édition limitée à 400 coffrets « 1,2,3…Ratafia ! »**

La Boulonnerie • Le Mesnil-le-Huttier - 51700 Festigny • 03 26 58 34 24
www.champagne-christophe-mignon.com • contact@champagne-christophe-mignon.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.