

Champagne Christophe Mignon



ADN DE MEUNIER MILLÉSIME 2015 EXTRA BRUT

Composition : 100% Meunier

Dosage : Compris entre 2 et 5 g/L

Vendange : 2015

Date de dégorgement : en fonction du calendrier lunaire

Conditionnement : Bouteille 75cl

Terroir

Vignoble situé sur les communes de Festigny et Le Breuil.

Sol : argilo limono calcaire - Terroir Vallée de Marne

Exposition : sud/sud ouest

Vignes : Âge moyen des parcelles : 37 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.

Vinification

Parcellaire en cuve inox ou acier émaillé.

Pas de fermentation malolactique

Tirage en bouteille : 2016

Vieillessement moyen en bouteille : 4 ans

Dégorgement : date indiquée sur la contre étiquette

Dégustation

Vin à la robe limpide, nuancée de reflets élégants, laissant la place à une qualité de bulles fines.

Un nez fruité, fin et subtilement minéral.

Une bouche crémeuse, suave et distinguée. Des amers salivants, une tension et des arômes concentrés, pour une finale en bouche riche et complexe.

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.