

Champagne Christophe Mignon

ADN DE MEUNIER ROSÉ D'ASSEMBLAGE BRUT

Composition : 100% Meunier

Dosage : Compris entre 7 et 9 g/L

Vendanges : 2016/2017

Tirage et 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 : l'âge moyen des parcelles est de 45 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.

Sans fermentation malolactique

Tirage en bouteille : 2018

Vieillessement moyen en bouteille : 36 mois

Dégorgement : date indiquée sur la contre étiquette

Base BSA Brut Nature, avec ajout de **16 à 20% de vin rouge en Meunier** élaboré par nos soins.

Dégustation

Vin à la robe d'un rose profond, nuancée de reflets élégants, laissant la place à une qualité de bulles fines.

Un nez fruité, puissant et gourmand, qui offre des arômes de litchi, framboise et cerises confites.

Une bouche tonique et savoureuse, aux notes d'orange sanguine et de fraises légèrement compotées, évoluant vers une finale soyeuse et structurée.



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.