

Champagne Christophe Mignon

ADN DE MEUNIER ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT

Composition : 100% Meunier

Dosage : Compris entre 2 et 5 g/L

Vendange : 2016

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 : 50 ans - Parcelle « La Brousse » - Le Breuil

Méthodes de travail dites « alternatives », sans certification, en accord avec le calendrier lunaire.

Récolte

Vendanges manuelles avec suivi et contrôle de maturité.

Égrappage à 90%

Vinification

Parcellaire en cuve inox ou acier émaillé.

Pas de fermentation malolactique

Tirage en bouteille : 2017

Vieillessement moyen en bouteille : 40 mois

Dégorgement : date indiquée sur la contre étiquette

Temps de macération : environ 20 heures

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 d'amandes, d'épices et de chocolat noir.

Une bouche puissante et intense, aux notes de fruits des bois, fraise et framboise, 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

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.