

Champagne Christophe Mignon



RATAFIA CHAMPENOIS MEUNIER

Composition du moût : 100% Meunier

Taux de sucre > 120 g/L

Vendanges : Solera 2017 + 2018 + 2019 (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 46 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 1 an en fûts de chêne pour chaque vendange, puis solera en cuves acier émaillé.

Tirage en bouteille : 2021

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 Champenois 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.