

# Champagne Christophe Mignon

## ADN DE Foudre

3 CÉPAGES

EXTRA BRUT

**Composition** : 1/3 Meunier + 1/3 Pinot Noir + 1/3 Chardonnay

**Dosage** : Entre 2 et 5 g/L

**Vendange** : 2015

**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 33 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** : 2017

**Élevage 1 an en foudre de chêne**

**Vieillessement moyen en bouteille** : 5 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 élégant, fin et subtilement boisé.

Une bouche onctueuse d'une grande précision, offrant des notes fraîches légèrement toastées et des arômes d'amandes subtils.



La Boulonnerie • Le Mesnil-le-Huttier - 51700 Festigny • 03 26 58 34 24

[www.champagne-christophe-mignon.com](http://www.champagne-christophe-mignon.com) • [contact@champagne-christophe-mignon.com](mailto:contact@champagne-christophe-mignon.com)

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