

Champagne Christophe Mignon

ADN DE MEUNIER BRUT NATURE

Composition : 100% Meunier

Dosage : 0g/L

Vendanges : 2018/2019 (50% de chaque année)

Tirage et dégorgement : en fonction du calendrier lunaire

Conditionnement : Bouteille 75cl – Magnum 150cl

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 47 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

Parcelle en cuve inox ou acier émaillé.

Chaque terroir est vinifié et conservé séparément 5 mois sur lies avant assemblage ; et 12 mois supplémentaires sur lies fines pour les vins de réserve.

Pas de fermentation malolactique

Tirage en bouteille : 2020

Vieillessement moyen en bouteille : 36 mois

Dégorgement : date indiquée sur la contre étiquette

Dégustation

Vin à la robe limpide et claire laissant la place à une qualité de bulles d'une extrême finesse.

Un nez de fleurs blanches proposant un caractère raffiné et légèrement iodé.

Une bouche ronde et suave, au fruité élégant, offrant une finale longue et savoureuse.



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.