

Champagne Christophe Mignon

ADN DE Foudre PINOT NOIR EXTRA BRUT

Composition : 100% Pinot Noir

Dosage : Entre 3 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

Vigne : 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.

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

Élevage 8 mois 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 intense, fin et subtilement boisé.

Une bouche puissante d'une grande précision, offrant des notes gourmandes légèrement toastées et des arômes boisés subtils.



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.