

# Champagne Christophe Mignon

## ADN DE MEUNIER ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT

**Composition :** 100% Meunier

**Dosage :** Compris entre 2 et 5 g/L

**Vendange :** 2018

**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 :** 52 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 :** 2019

**Vieillessement moyen en bouteille :** 40 mois

**Dégorgement :** date indiquée sur la contre étiquette

**Temps de macération :** environ 36 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](http://www.champagne-christophe-mignon.com) • [contact@champagne-christophe-mignon.com](mailto:contact@champagne-christophe-mignon.com)

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