

CHAMPAGNE CHRISTOPHE MIGNON

ADN DE Foudre CHARDONNAY - EXTRA BRUT

Cépage : 100% Chardonnay

Dosage : Entre 2 et 4 g/L - Extra Brut

Vendange : 2018

Tirage et dégorgement : en fonction du calendrier lunaire

Conditionnement : Bouteille 75cl

TERROIR

Vignoble situé sur **Festigny et Le Breuil**

Sol : argilo limono calcaire

Terroir **Vallée de Marne**

Exposition : sud/sud ouest

Vignes : l'âge moyen des parcelles est de 40 ans

Méthodes de travail dites « alternatives »,
certifiées **ARTERRA**, en accord avec le calendrier lunaire.

VENDANGES / PRESSURAGE

Récolte manuelle avec suivi et contrôle de maturité.

Deux pressoirs pneumatiques de 2 000 et 4 000 kgs.

VINIFICATION

Parcelle en cuve acier émaillé.

Chaque terroir est vinifié et conservé séparément 5 mois sur lies avant assemblage.

Sans fermentation malolactique.

Elevage un an en foudre de chêne.

Tirage en bouteille : 2020

Viellissement moyen en bouteille : 4 ans

Dégorgement : date indiquée sur la contre étiquette

DEGUSTATION

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 et ronde, 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 • contact@champagne-christophe-mignon.com

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