

CHAMPAGNE CHRISTOPHE MIGNON

ADN DE Foudre Meunier - Brut Nature

Cépage : 100% Meunier

Dosage : <2g/L - Brut Nature

Vendange : 2017

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 48 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 : 2019

Viellissement moyen en bouteille : 5 ans

Dégorgement : date indiquée sur la contre étiquette

DEGUSTATION

Vin à la robe limpide, nuancée de reflets élégants, laissant la place à une effervescence lente et mesurée.

Un nez dévoilant une palette aromatique ample et profonde.

Une bouche crémeuse et subtilement boisée, offre une belle tension, des notes légèrement toastées et des arômes fruités, pour une finale racée et intense.



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.