

# CHAMPAGNE CHRISTOPHE MIGNON

## ADN DE FOUDE PINOT NOIR - BRUT NATURE

**Cépage :** 100% Pinot Noir

**Dosage :** <2 g/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 45 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

Parcellaire 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 qualité de bulles fines.

Un nez intense, fin et subtilement boisé.

Une bouche puissante d'une grande précision, offrant des notes fraîches 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](http://www.champagne-christophe-mignon.com) • [contact@champagne-christophe-mignon.com](mailto:contact@champagne-christophe-mignon.com)

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