

CHAMPAGNE CHRISTOPHE MIGNON

ADN DE FOUDRE PINOT NOIR - EXTRA BRUT

Cépage : 100% Pinot Noir

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

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

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 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 - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.