

CHAMPAGNE CHRISTOPHE MIGNON

ADN DE MEUNIER - MILLESIME 2016 - BRUT NATURE

Cépage : 100% Meunier

Dosage : <2g/L - Brut Nature

Vendange : 2016

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

Tirage en bouteille : 2017

Viellissement moyen en bouteille : 5 ans

Dégorgement : date indiquée sur la contre étiquette

DEGUSTATION

« Ce vin marie la texture du Meunier avec une énergie frappante du milieu de bouche jusqu'à la finale. Salin et concentré, avec des acides vifs. La sauge, la menthe, les fleurs séchées et le gingembre mènent vers une finale sculptée. Brillant. »

Dégustation - Antonio Galloni



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.