CHAMPAGNE CHRISTOPHE MIGNON

ADN DE MEUNIER - BRUT NATURE

Cépage : 100% Meunier
Dosage : <2g/L - Brut Nature
Vendanges : 2019/2020 (50% de chaque année)
Tirage et dégorgement : en fonction du calendrier lunaire
Conditionnement : Bouteille 75cl – Magnum 150cl

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

Parcellaire en cuve acier émaillé.
Chaque terroir est vinifié et conservé séparément 5 mois sur lies avant assemblage ; et 12 mois supplémentaires sur lies fines pour les vins de réserve.
Sans fermentation malolactique
Tirage en bouteille : 2021
Vieillissement moyen en bouteille : 36 mois
Dégorgement : date indiquée sur la contre étiquette

DEGUSTATION

Vin à la robe limpide et claire laissant la place à une qualité de bulles d'une extrême finesse.

Un nez de fleurs blanches proposant un caractère raffiné et légèrement iodé.

Vin très expressif en bouche, où se mêlent fleurs écrasées, poire, herbes séchées, menthe et zeste de citron. L'acidité vive et les accents floraux illuminent la finale.

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.