

CHAMPAGNE CHRISTOPHE MIGNON

ADN DE MEUNIER - ROSE - EXTRA BRUT

Cépage : 100% Meunier

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

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

Parcelle 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**

Viellissement moyen en bouteille : 36 mois

Dégorgement : date indiquée sur la contre étiquette

Base Non Millésimée, avec ajout de **12 à 14% de vin rouge en Meunier** élaboré par nos soins.

DEGUSTATION

Vin à la robe d'un rose profond, nuancée de reflets élégants, laissant la place à une qualité de bulles fines.

Un nez fruité, puissant et gourmand, qui offre des arômes de litchi, framboise et cerises confite.

Une bouche tonique et savoureuse, aux notes d'orange sanguine et de fraises légèrement compotées, évoluant vers une finale soyeuse et structurée.



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.