

CHAMPAGNE CHRISTOPHE MIGNON

ADN DE MEUNIER - ROSE DE SAIGNEE - BRUT NATURE

Cépage : 100% Meunier

Dosage : <2g/L - Brut Nature

Vendange : 2019

Tirage et dégorgement : en fonction du calendrier lunaire

Conditionnement : Bouteille 75cl

TERROIR

Vignoble : **Le Breuil - Parcelle « La Brousse »**

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 / MACERATION

Récolte manuelle avec suivi et contrôle de maturité.

Egrappage à 90%. Macération de 35 heures.

VINIFICATION

Parcelle en cuve acier émaillé.

Sans fermentation malolactique

Tirage en bouteille : 2020

Viellissement moyen en bouteille : 4 ans

Dégorgement : date indiquée sur la contre étiquette

DEGUSTATION

Robe d'un rose profond et soutenu. Nez aux notes de fruits rouges et noirs croquants. En bouche, la fraîcheur se mêle à la gourmandise, avec de beaux amers en fin de bouche qui viennent tapisser le palais.

« *Ce vin est lumineux, précis et merveilleusement sculpté. Le nez révèle des notes de pétales de rose écrasés, de craie, de poivre blanc, de menthe et de fruits de canneberge.* » **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.