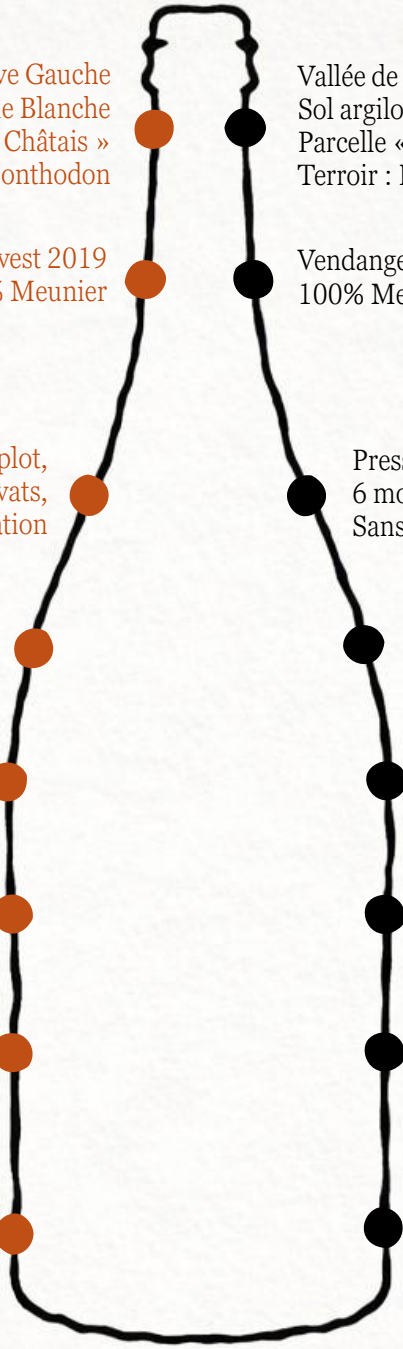
CHAMPAGNE CHRISTOPHE MIGNON

ADN DE FOUDRE

Meunier



Vallée de la Marne - Rive Gauche
Soil : green clay, limestone and Marne Blanche
Plot called « Les Châtais »
Terroir : La Chapelle-Monthodon

Vallée de la Marne – Rive Gauche
Sol argilo limono calcaire
Parcelle « Les Châtais »
Terroir : La Chapelle-Monthodon

Harvest 2019
100% Meunier

Vendange unique 2019
100% Meunier

Pressing and vinification by plot,
6 months on fine lees in enamelled steel vats,
Without malolactic fermentation

Pressurage et vinification en parcellaire,
6 mois sur lies fines en cuve acier émaillé,
Sans fermentation malolactique

Aged for 1 year in a big oak barrel

Elevage 1 an en foudre de chêne

Bottling in May 2021

Tirage en bouteilles : Mai 2021

Average aging in bottles: 36 months

Vieillissement moyen en bouteilles : 36 mois

Dosage : Brut Nature
Disgorgement date indicated on the back label

Dosage : Brut Nature
Date de dégorgement indiquée sur la contre-étiquette

Expressions : Mild spices,
light oaky touch, dried fruit, coffee

Expressions : Epices douces,
boisé léger, fruits secs, café

Domaine Christophe Mignon
4 La Boulonnerie - Le Mesnil-le-Huttier - 51700 FESTIGNY
https://champagne-christophe-mignon.com/
contact@champagne-christophe-mignon.com