



PREMIUM RÉSERVE BRUT 75 cl

Également disponible en 20 cl, 37.5 cl, 150 cl.

ASSEMBLAGE*

55% Meunier **25%** Chardonnay **20%** Pinot Noir

dont 15% de vin de réserve issu d'une solera débutée en 2016. Basé sur des terroirs de la Vallée de la Marne "Chavot, Monthelon, Moussy, Vinay, Epernay, Fleury-la-Rivière, Venteuil, Port-à-Binson, Jonquery, Barbonne, Bergère-lès-Vertus, Leuvrigny" et du Sézannais "Vitry".

VINIFICATION

Vinifié en cuves inoxydables thermorégulées.

Fermentation alcoolique lente à faible température

Fermentation malolactique complète

Dosage Brut de 9g/L.



VIEILLISSEMENT

Vieillissement dans nos caves à température constante de 12°C durant 24 mois.

DÉGUSTATION

Le nez est généreux avec des arômes de fruits jaunes, pêche des vignes, abricot ainsi qu'une touche briochée. En bouche, une mousse crémeuse, de la rondeur accompagnée de fruits à noyaux. Une finale riche avec une aromatique complexe signature de notre Solera.

ACCORDS PARFAITS

Le Champagne Charles Mignon Premium Réserve Brut est un vin d'apéritif par excellence, idéal pour les cocktails et les réceptions.

*Assemblage susceptible d'évolution selon les années.