

EN LIEU SÛR

BRUT

82 %
CHARDONNAY
12 %
PINOT NOIR
6 %
MEUNIER



La cuisine de terroir possède ce talent de nous renvoyer en enfance.
Elle s'ancre aussi dans une philosophie que la Maison partage,
prônant les ingrédients locaux, sains et durables.

Comme tous les vins de la Maison, c'est bien à table que ce champagne se sent le plus à l'aise. Son lien fort avec son lieu de naissance se révèle aux amateurs de bonne chère, avec tout son caractère qui fait la patte de la famille Mignon. Longuement préservé en cave, dans l'ancre créatrice des Mignon, il ne sort qu'au moment venu sous ses plus beaux atours pour parfaire l'expérience culinaire. Une valeur sûre.

LES SUGGESTIONS CULINAIRES

La fraîcheur de ce vin le destine à une grande variété de plats :

- Des coquillages et des crustacés bien frais
- Des poissons en papillote pour garder la tendreté
- Un carpaccio de Saint-Jacques

L'ORGANOLEPTIQUE

Au nez : Les fruits à coques et la noisette s'emparent du nez en premier. Puis l'huile de lin et le boisé prennent le relais. Le Chardonnay mène la danse avec les fleurs blanches, la pêche de vigne et l'abricot. Fraîcheur et complexité annoncées !

En bouche : L'éclat du vin s'accompagne de sucre d'orge et de sirop d'orgeat en attaque. Les agrumes rouges comme l'orange sanguine s'installent progressivement tandis que la fin de bouche s'oriente vers les noyaux, l'amande... et la lavande !

LA TECHNIQUE

100 % cuvée		20 % de vins de réserve	
Fermentation libre et spontanée		Malo faite	Clarification naturelle
Vieillessement 3 ans	Élevage sur lies	Dosage : 6,4 g/L	

Liqueur de dosage vieillie 8 mois en fût de chêne à base de sucre de canne certifié biologique