



CHAMPAGNE PIERRE MIGNON

Cuvée Pure



Assemblage :

55 % Pinot Meunier, 10% Pinot Noir et 35% Chardonnay

Délicat assemblage vieilli en cave pendant plus de 3 ans, ce Champagne est un brut nature, non dosé (sans ajout de liqueur au moment du dégorgement) ce qui permet au vin d'exprimer tous ses arômes.

Notes de dégustation :

Robe or brillante.

Nez fruité croquant et juteux à la fois.

Toucher olfactif crayeux associé à belle profondeur, une structure équilibrée.

Bouche franche, fraîche et droite.

Le vin, mature, se fait plus tendre en se réchauffant tout en conservant un coté acidulé .

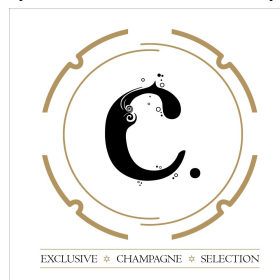
Alliances :

Idéal pour un apéritif raffiné autour de saveurs légères, de verrines aux accents de la mer.

Parfait pour accompagner les fruits de mer.

Compagnon parfait d'une grande cuisine subtile et raffinée.

Importé et distribué par :



DY3 IMPORTS SPRL – BE0658.800.838
Avenue Emile Verhaeren, 120 - 1030 Bruxelles