



PIERRE
Champagne
MIGNON

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON

**Cuvée Année de Madame Rosée
Millésime 2008**



Assemblage :

55 % Chardonnay, 30% Pinot Meunier et 15 % Pinot Noir

Notes de dégustation :

Robe Or rose brillant.

Des arômes puissants caractérisent le 1^{er} nez. Un bouquet de fruits frais juteux et pulpeux dynamise l'approche olfactive : grenade, raisin, pomme, poire, pamplemousse, litchi... à la fois riche et dense. Des notes de noix, de grillé apparaissent après un temps de réchauffement, signature du millésime 2006 solaire.

La bouche est large et ronde. La vinosité est associée à la structure. L'ensemble donne un vin racé, dense et distingué.

Importé et distribué par :



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