

GRANDE RESERVE Brut



Assemblage : 80 % de Pinot Meunier, 10 % de Pinot Noir et 10 % de Chardonnay.

Notes de dégustation

Belles bulles fines et délicates. Brut qui séduit par la fraîcheur
et la persistance de ses arômes.

Equilibre et vinosité sont réunis dans ce Brut fin, rond et fruité.

Ce Champagne fera la joie des palais les plus délicats.

Le fruité et la rondeur forment l’empreinte sensorielle générale de ce vin.. Le nez suggère des arômes de fruits blancs sucrés. La bouche est fluide, toute en légèreté .Le champagne idéal pour les réceptions, les cocktails, l’apéritif.

Médaille d’Or Vinalies Internationales 2012 - 2011

5 Rue des Grappes d’Or – 51210 LE BREUIL – France
Tél 03.26.59.22.03

Fax 03.26.59.26.74 – info@pierre-mignon.com – www.pierre-mignon.com