



# CHARLES MIGNON BLANC DE NOIRS

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **DENOMINAZIONE:** Champagne AOC
- **VITIGNI:** Pinot Nero 70% e Pinot Meunier 30%
- **STATO/REGIONE:** Francia
- **GRADAZIONE:** 12.0%
- **FORMATO:** Bottiglia da 0,75 Lt.
- **VINIFICAZIONE:** è prodotto con il Metodo Champenoise, in Italia chiamato Metodo Classico, che prevede la rifermentazione in bottiglia e sboccatura.
- **AFFINAMENTO:** almeno 24 mesi sui lieviti
- **COLORE:** nel calice lo champagne si presenta di un colore giallo paglierino lieve con una schiuma persistente ed una fine catena di bollicine.
- **PROFUMO:** il profilo olfattivo si presenta fine e floreale con note di ribes rosso e frutti bianchi.
- **GUSTO:** è uno champagne estremamente fresco, cremoso e con note di frutta bianca.
- **ABBINAMENTI:** per un aperitivo è uno champagne magnifico, ma ugualmente indicato per accompagnare salumi e portate elaborate con carni bianche.



## COME GUSTARLO

- **TEMP. IDEALE:** tra gli 8°C e i 10°C
- **BICCHIERE IDEALE:** il Ballon Flûte è ideale per champagne e spumanti prodotti con il Metodo Classico, infatti, questo particolare tipo di calice stretto con il fondo a punta favorisce l'effervescenza del vino (perlage) senza disperderlo.
- **QUANDO BERLO:** è uno champagne perfetto da bere subito, ma può evolvere bene se tenuto a riposare in cantina per 3 o 4 anni.

## DESCRIZIONE PRODOTTO

La famiglia Mignon proviene da una linea di viticoltori di Mesnil-le-Huttier, una piccola frazione di Festigny, un villaggio situato a pochi chilometri da Epernay, capitale della Champagne. Charles Mignon è una tenuta di famiglia fondata da Bruno e Laurence Mignon dove, il vigneto della Valle della Marna, corre lungo la Côte des Blancs, rinomata per la qualità del suo Chardonnay. Tutti i vini sono prodotti con un occhio alle tradizioni della famiglia nel tempo, e Bruno Mignon fa in modo che le sue tradizioni familiari siano rispettate. Le cantine si trovano in profondità sotto la città, e qui gli champagne possono sviluppare la loro complessità per la gioia del vero intenditore di champagne. La piccola e moderna cantina è dotata di tini di acciaio inox termocondizionati e, i vini, subiscono la rifermentazione in bottiglia in cantine di pietra a volta.

Charles Mignon Blanc de Noirs è una miscela di Pinot Nero (70%) e Pinot Meunier (30%). Le uve vengono raccolte a mano, pigiate vicino al vigneto e fatte fermentare in tini di acciaio inox. Il dosaggio è di 8 g/L per preservare freschezza e frutta, quindi il vino viene invecchiato dai 18 ai 24 mesi.

Nel bicchiere si presenta di un colore giallo paglierino lieve con una schiuma persistente ed una presenza di perlage molto fine. All'olfatto emergono le note fini e floreali di ribes rosso e frutti bianchi. Al palato risulta estremamente fresco, cremoso facendo emergere le note di frutta bianca. Può essere abbinato ad un aperitivo o, ugualmente indicato, per accompagnare salumi e portate con carni bianche.