

# Pierre Mignon Grand Vintage 2010 Année de Madame



**Agustí Ensesa Bonet**

**Sommelier- analista vitivinícola**

**Instagram: @agustiensesavins**

18 · 12 · 22 | 06:30

Cava, Clàssic Penedés, Corpinnat, Cremants, Blanquetes i Champagne, són vins escumosos que brillen com estrelles a les taules d'aquestes festes nadalenques. El champagne Pierre Mignon, Grand Vintage 2010, Année de Madame, és un Cuvée Millésimée, elaborat únicament els millors anys de collita. Fruit d'un «assemblage» de

60% de Chardonnay, 30% de Meunier i 10% de Pinot Noir, aquest Champagne Grand Vintage ofereix complexitat, riquesa i llarg darreregust. Un llarg envelliment sobre el seu propi solatge permet extreure el millor d'aquest excel·lent Millésimée. Aromes de cítrics madurs, notes florals, anisats, torrats i brioxeria. En boca és cremós, concentrat i potent, amb un final llarg i persistent. Recomanat per a plats de carns salsades i peixos de roca al forn. Presentat en ampolla especial i elegant etiqueta negra amb lletres daurades. Estoig que el fa molt adient per a regals de compromís.

El celler elaborador: Pierre Mignon és una cava artesanal i familiar situada a Le Breuil, a la vall del Marne, al cor de la regió de Champagne. La casa Pierre Mignon porta diverses generacions elaborant champagnes, seguint una tradició familiar. Pierre i Yveline Mignon gestionen la propietat familiar amb els seus dos fills: Céline és l'encarregat de vendes i exportació i Jean-Charles és el responsable de la vinya i els vins. Tenen una superfície de 18 hectàrees a Le Breuil (Valée de la Marne, Côtes des Blancs, regió d'Epernay). La tipicitat i diversitat dels terrenys fan possible produir uns champagnes de molt bona qualitat i caràcter. Després de cinc generacions, la família Mignon pares i fills, han heretat un «savoir faire» que els situa entre els millors champagnes d'elaboració familiar i artesana. Vins i Licors Grau de Palafrugell en són els distribuïdors per a tot Espanya.

Any: 2010

D.O.: Champagne

Raïm: Chardonnay, Meunier i Pinot Noir

Graduació: 12°

Preu aproximat: 46 €