

# PIERRE MIGNON BRUT ROSÉ PRESTIGE

## ПЬЕР МИНЬОН БРЮТ РОЗЕ ПРЕСТИЖ



### Шампанское розовое брют

**Аппелласьон:** Champagne AOP

**Сорта винограда:** 70% Пино Менье, 15% Шардоне, 15% Пино Нуар.

**Выдержка на осадке:** 36 месяцев

**Содержание алкоголя:** 12%

**Содержание сахара:** 10,3 г/л

Семейный винодельческий дом Maison Pierre Mignon расположен в местечке Ле-Брей в долине Марны. Сейчас винодельней управляют Пьер и Ивелин Миньон со своими детьми: Селин, отвечающей за экспорт и деловые связи, и Жан-Шарлем, отвечающим за виноградарство и виноделие. Это уже пятое поколение семьи Миньон. Секреты производства передаются от отца к сыну и представляют собой сочетание традиций и инновационных методов.

Утонченность и элегантность рождающихся здесь шампанских вин формируется благодаря заботе о лозах, а также современным методам винификации.

### Терруар:

Виноградники хозяйства площадью 16 гектаров расположены в Долине Марны, Кот-де-Блане и Эперне. Почвы, преимущественно, меловые.

### Винификация и выдержка вина:

Виноград тщательно отбирается. Строгий контроль прессования ягод, процесса брожения и выдержки. Внимание к этапам производства позволяет снизить необходимость фильтрации вин, что позволяет сохранить большее богатство ароматов и вкуса.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** светло-розовый, ближе к лососёвому.

**Аромат:** изящный и утонченный, с нотками клубники, земляники, малины и нюансами специй.

**Вкус:** свежий, приятный, превосходно сбалансированный, с выраженными ягодными нотками, шелковистой структурой и тонким сливочным послевкусием.

### Гастрономические рекомендации:

Подавать в качестве аперитива, со средиземноморскими салатами или с блюдами из белого мяса, морепродуктами и икрой. Температура подачи: 8-10 °С.