

CHARLES MIGNON CUVÉE COMTE DE MARNE GRAND CRU CHAMPAGNE BRUT, MAGNUM

FRANKRIG, CHAMPAGNE, ÉPERNAY

Sødmefylt og delikat

Charles Mignon, Comte de Marne, Grand Cru Champagne har en fortryllende duft med hvide blomster, grønne æbler og citrus noter. Smagen er blød med en kraftfuld mousse og smagsnoter af acacie, citrus og en flot balance.

Særdeles velegnet til enhver festlig lejlighed og fiskeretter især. Serveringstemperatur: 8-9°C.



Fremstilling

Denne cuvée er sammensat af druer fra gode parceller omkring de to landsbyer; Montagne de Reims og Côte de Blancs. Alle disse marker har Grand Cru status. Blandingen er 55 % Pinot Noir og 45 % Chardonnay. Pinot Noir tilføjer dybde og kompleksitet til den endelige vin og Chardonnay giver friskhed og elegance! En klassisk kombination her i Champagne.

Vinen er produceret i begrænset mængde på 30.000 flasker samt enkelte i større format. Inden endelige dosage lagres vinen i 3-4 år på bundfaldet i flasken. Dette tilfører ekstra dimensioner til duft og smag.

Om Producenten

Charles Mignon er beliggende i Épernay, som er en af de vigtigste byer i Champagne-regionen. Her ligger mange store huse, men kun ganske få der som Charles Mignon har familiekarakter og som holder fast i sin identitet. Alle vine produceres med et øje på familiens traditioner gennem tiden, og Bruno Mignon sørger for, at hans familietraditioner holdes i hævd. Kældrene ligger dybt under byen, og her får champagnerne lov til at udvikle sin kompleksitet til glæde for den sande livsnyder.

Charles Mignon er champagne af høj kvalitet fra 1. Cru eller Grand Cru marker. Fortryllende dråber, hvad enten det er Brut, Sec, Rosé eller den fantastiske top cuvée Comte de Marne.

 Guldmedalje Mundus Vini	 Guldmedalje Gilbert & Gaillard 2017	 Guldmedalje Berliner Wein Trophy 2017
 Guldmedalje C.M.B. 2010	 Guldmedalje Catavinum 2017	 Guldmedalje WSWA 2016
 Guldmedalje CWWSC 2016	 Sølvmedalje Decanter	 Commended Decanter

