

CHARLES MIGNON CHAMPAGNE PREMIUM RESERVE BLANC DE BLANCS BRUT

FRANKRIG, CHAMPAGNE



Elegant og fyldig

Fin elegance med små fine bobler og en gyldengul farve. Lette noter af honning følges af frugtnoter af abrikos og vindruer. Frugtnoterne fra duften går igen i smagen blandet med lette og friske noter af hvide blomster. Eftersmagen af smør er vedholdende.

Den perfekte ledsager til al slags fisk og skaldyr. Serveringstemperatur: 8-9°C.



Fremstilling

Charles Mignon Premium Reserve Brut Blanc de Blancs er produceret på Chardonnay, som dyrkes i Chouilly. Vinifikationen foregår på traditionel vis.

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.



FinansBureauet



Ekstra Bladet



Winelab.dk



VinAvisen



Flaskehalsen



Smag på vin

92 point

DinVinGuide

89 point

Wine Enthusiast