

CHARLES MIGNON 1. CRU CHAMPAGNE SEC

FRANKRIG, CHAMPAGNE, ÉPERNAY



Fyldig og sødmefyldt

Charles Mignon SEC, Grande Reserve, Premier Cru er flot blank i glasset med gyldne nuancer og en frisk duft af blomster og sødlig frugt. Smagen er medium fylde med en frisk drue-sødme og en flot elegant afslutning.

Denne Champagne er velegnet som aperitif eller som ledsager til søde anretninger. Serveringstemperatur: 8-9°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød
FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Charles Mignon Premier Cru er produceret på Champagnes "store" druesorter: Pinot Noir og Chardonnay. Druerne er høstet på Premier Cru- og Grand Cru-jorder i Côte des Blancs og i Montagne de Reims.

Vinificationen er traditionel. Den første gæring finder sted ved en lav, kontrolleret temperatur. Champagnen er sammensat af 3 forskellige årgange, samt 15% Vin de Reserve. Sammensætningen sikrer, at Champagnen altid er ensartet i smagen, når den forlader huset. Den anden gæring i flasken finder sted i Charles Mignon's kølige kældre. Den lave kældertemperatur giver en langsom gæringsproces i flasken, som udvikler de fineste "bobler". Når gæringen i flasken er forbi, anbringes flaskerne vandret i stativer, hvor de drejes og rejses langsomt til lodret stilling, så depotet, bundfaldet, kan samles ved den midlertidige prop.

Depotet fryses til en isprop, der skydes ud. Flasken efterfyldes med den samme vin, inden den endelige prop sættes i og "bindes" til flasken med en ståltrådsagraf. Denne SEC kvalitet tilsættes på dette tidspunkt en anelse druesukker for at få lidt mere sødme i den endelige vin.

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.



Alt om vin



FinansBureauet



VinAvisen



Dagens.dk