

CHARLES MIGNON CUVÉE COMTE DE MARNE ROSÉ GRAND CRU CHAMPAGNE BRUT

FRANKRIG, CHAMPAGNE

Velsmagende og elegant

Charles Mignon, Comte de Marne, Rosé Grand Cru er flot laksefarvet i glasset med en fin konstant mousse. I duften fornemmes jordbær, brombær og friske røde bær. Smagen er fornemt balanceret med varm frugt og en elegant mousse.

En god ledsager til fiskeretter, asiatisk mad og milde kødretter. Serveringstemperatur: 8-9°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Denne Comte de Marne er fremstillet af 70% Chardonnay og 30% Pinot Noir. Det hele fra første presning af druer fra Grand Cru-områderne i Montagne de Reims, Louvois, Bouzy, og fra Côte des Blancs, Avize, Cramant, Chouilly. Kombinationen giver god kraft i vinen og potentiale til, at vinen kan udvikle sig i op til 10 år under optimale betingelser.

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.



VinAvisen



Børsen



C.M.B. 2015

91 point

Flaskehalsen



Gilbert & Gaillard 2017



Decanter

92 point

Wine & Spirits



Nordjyske Stiftstidende



Guide Dussert-Gerber 2016

