

2008 CHARLES MIGNON COMTE DE MARNE GRAND CRU BRUT VINTAGE

FRANKRIG, CHAMPAGNE

Balanceret, intens og delikat

Charles Mignon, Comte de Marne, Grand Cru er funklende klar og gylden i glasset med fine bobler der flyder i en konstant strøm. Duften er frisk, med citrus, hvide blomster og grøn frugt. Smagen er tæt og blød med toner af æble, pære og blomster. En lang eftersmag viser niveauet i denne vin.

En oplagt ledsager til forretten, gerne af fisk eller som en velkomst med karakter. Serveringstemperatur: 8-9°C.



Fremstilling

Comte de Marne cuvéeerne er topserien fra Charles Mignon. Navnet stammer fra en gammel adelsmand som giftede sig ind i Mignon-familien i 1893, og i 1998 startede Mignon produktionen af denne serie i hans ære. Alle vinene i denne serie er fremstillet med de bedste udvalgte druer, fra de bedste parceller og vinificeret under nøje overvågning. Alle vine tappes i tunge antikke flasker med individuel nummerering. Grand Cru er en betegnelse der i Champagne tildeles til de enkelte marker. Markerne får point for deres fortræffeligheder inden for forskellige underkategorier, lige fra hældningsgrad, soltimer og druesort til udbytte. Kun ganske få marker tildeles de maksimale 100% som der skal til for at være Grand Cru. Niveauet under dette betegnes som Premier Cru og er dækkende for marker med minimum 95%.

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

Champagnes Masters
2015

Anbefalet

Bettane et Desseauve

Guldmedalje

Gilbert & Gaillard 2015

Anbefalet

Guide Dussert-Gerber
2016

