

CHARLES MIGNON 1. CRU CHAMPAGNE DEMI SEC

FRANKRIG, CHAMPAGNE, ÉPERNAY



Frugtig, frisk og balanceret

Fin elegance med små fine bobler. Ekspressiv duft af abrikos og tropiske frugter, samt citronskal. Smagen har en fin sødme der balancerer fint med frugtintensiteten i vinen. Her er noter af tropiske frugter og modne æbler.

En herlig ledsager til søde kager og frisk frugt. 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. Denne Demi-Sec har en anelse sødme og har mellem 30 og 50 gram restsukker pr. liter.

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

93 point

Flaskehalsen



VinAvisen



FinansBureauet



Winelab.dk

90 point

Vinbladet