

MIMI BRUT ROSÉ GRANDE RÉSERVE

FRANKRIG, ØVRIGE

Sart og elegant med vedvarende bobler

Mimi Brut Rosé er lys rosa i farven med fine, elegante og vedholdende bobler. Duften er karakteriseret ved lækre hints af hvide blomster, saftig lyskødet frugt og citrusfrugter. Smagen er lige så kompleks som duften med både sødme og syre.

Vinen er en lækker ledsager til mange forskellige desserter eller som aperitif. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Mærket Mimi blev skabt af huset Bréban i 2014 og i 2017 kom Mimi Brut Rosé til verden. Mimi Brut Rosé er lavet udelukkende på Grenache-druer og fremstilles med brug af Charmat-metoden i husets kældre i Brignoles.

Om Producenten

Les Vins Bréban er et familieejet og -drevet firma etableret i 1952. Grundlæggeren Raymond Bréban "opdagede" Provence-vinene og besluttede at vie sit liv til produktion og fremme af kvalitetsvine fra Provence. I 1968 overtog sønnen Jean-Jacques Bréban ledelsen af firmaet, som således i dag drives af 3. generation af familien Bréban. Les Vins Bréban høster druerne til deres vine langs Middelhavets kyst, fra Sainte-Victoire bjergkæden i vest til Haute Provence alperne i øst. Familien Bréban hæger om de stolte traditioner og driver fortsat firmaet efter samme principper som under grundlæggeren, dvs. med stor fokus på kvalitet, autenticitet og respekt for både jorden og vindyrkningen.

★★★ Godt køb

Ekstra Bladet



Ekstra Bladet



VinAvisen



Flaskehalsen

