SKJOLD BURNE

Varenummer: 1421001

CHARLES MIGNON 1. CRU CHAMPAGNE BRUT

FRANKRIG, CHAMPAGNE, ÉPERNAY



Elegant, frisk og silkeblød

En flot gylden farve i glasset med flot spil fra boblerne. Duften er ekspressiv med toner af hyld, frisk græs og lidt grønne æbler. Smagen er fokuseret med sprød grøn frugt og fornemmelsen af sommer. En god balanceret mousse giver en vin i god balance.

En fremragende aperitif og en dejlig ledsager til alle retter.
Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Charles Mignon Premier Cru er produceret på Champagnes store druesorter: Pinot Noir 75% og Chardonnay 25%. 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 årgangene 2000 og 2001 samt 15% Vin de Reserve.

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.

1 **Guldmedalje** Gilbert & Gaillard 2017	1 **Guldmedalje** Gilbert & Gaillard 2016	1 **Guldmedalje** Berliner Wein Trophy 2017
1 **Guldmedalje** Berliner Wein Trophy 2016	1 **Guldmedalje** Catavinum 2017	1 **Guldmedalje** WSWA 2016
1 **Guldmedalje** SMV Canada 2016	1 **Guldmedalje** C.I. de Lyon 2016	3 **Bronzemedalje** I.W.C