

CHARLES MIGNON 1. CRU CHAMPAGNE ROSÉ BRUT

FRANKRIG, CHAMPAGNE

Fyldig, frisk og intens

Charles Mignon, Rosé 1er Cru er klar i glasset med en flot rød nuance. Duften er domineret af røde roser og friske bær. I munden fornemmes friske bobler og en let sødme i god balance med den lange intense eftersmag.

Denne Champagne er en glimrende ledsager til diverse lyse kødretter, men er også perfekt som velkomst. Serveringstemperatur: 8-9°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

1er Cru er en betegnelse der i Champagne tildeles til de enkelte marker. Markerne gives 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 1er Cru og er dækkende for marker med minimum 95%. Vine herfra har som regel mere kompleksitet og finesse end standard Champagne.

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.



Flaskehalsen



Alt om vin



FinansBureauet



BT



Ugens vin

BT



1 Guldmedalje

Gilbert & Gaillard 2017



1 Guldmedalje

Gilbert & Gaillard 2016 C.I. de Lyon 2016



1 Guldmedalje



2 Sølvmedalje

Mondial du Rosé 2016

