CHARLES MIGNON CUVÉE COMTE DE MARNE GRAND CRU CHAMPAGNE BRUT

FRANKRIG, CHAMPAGNE, ÉPERNAY



Fyldig og delikat

Charles Mignon, Comte de Marne, Grand Cru Champagne har en fortryllende duft med hvide blomster, grønne æbler og citrusnoter. Smagen er blød med en kraftfuld mousse og smagsnoter af acacie, citrus og en flot balance.

Særdeles velegnet til enhver festlig lejlighed og fiskeretter især. Serveringstemperatur: 8-9°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Denne cuvée er sammensat af druer fra gode parceller omkring de to landsbyer; Montagne de Reims og Côte de Blancs. Alle disse marker har Grand Cru status. Blandingen er 55 % Pinot Noir og 45 % Chardonnay. Pinot Noir tilføjer dybde og kompleksitet til den endelige vin og Chardonnay giver friskhed og elegance! En klassisk kombination her i Champagne.

Vinen er produceret i begrænset mængde på 30.000 flasker samt enkelte i større format. Inden endelige dosage lagres vinen i 3-4 år på bundfaldet i flasken. Dette tilfører ekstra dimensioner til duft og smag.

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.

93 point	**92 point**	★★★★★★
Wine Enthusiast	Decanter	FinansBureauet
91 point	★★★★★	★★★★★
DinVinGuide	Ekstra Bladet	BT
92 point	✓✓✓✓✓	2 **Sølvmedalje**
Wine & Spirits	Politiken	Decanter

OSKAR DAVIDSEN & CO
Wine and spirits since 1888