

# 2006 CHARLES MIGNON LEON LAUNOIS PRESTIGE GRAND CRU CHAMPAGNE BRUT

FRANKRIG, CHAMPAGNE, ÉPERNAY

## Fantastisk og fyldig

Intense bobler i den gyldne farve. Ekspressiv duft af hvide blomster, mineralitet og frisk frugt. I munden opleves en stor fylde og blød mousse. Vinen bæres af gule og orange smagsnoter med god intens mineralitet i eftersmagen.

Anbefales til fiskeretter, foie gras eller velkomst. Serveringstemperatur: 8 -9°C.

|          |     |   |   |   |   |   |         |
|----------|-----|---|---|---|---|---|---------|
| KARAKTER | Tør | ● | ● | ● | ● | ● | Sød     |
| FYLDE    | Let | ● | ● | ● | ● | ● | Kraftig |

### Fremstilling

Vinen er fremstillet 100% på Chardonnay-druen. Normalt blandes champagne af flere forskellige årgange, men denne luksus cuvée er fremstillet af kun én årgang. Vinen lagres i minimum 4 år i kælderen inden nænsom dosering. Dosagen (restsukker indholdet) i denne vin er 8 gr./liter, dette gør, at den er i den tørre ende, men med en god fylde. Denne vin er klar til at blive nydt nu, men besidder også evnen til at udvikle sig videre i kælderen i op til 15 år fra høståret.

### 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



VinAvisen

93 point

DinVinGuide



&  
OSKAR DAVIDSEN

Wine and spirits since 1888