



URSPRUNGSLAND
Frankrike



| Art.nr | SB.nr | Vol. ml | Fl/krt |
|--------|-------|---------|--------|
| 103687 | 78730 | 750 | 6 |



Pierre Mignon Grande Reserve Brut

Champagne

Årgång

NV

Alkohol

12% vol

Socker

8g/lit

I fem generationer har familjen Pierre Mignon gjort exceptionella champagner, med respekt för traditionen samtidigt som de strävar efter innovation.



DRUVSORTER

80% Meunier, 10% Pinot Noir, 10% Chardonnay

TILLVERKNING/ODLING

Den 18 hektar stora vinodlingen ligger bland de bästa områdena av Champagne; Marnedalen, Côte des Blancs och regionen Épernay. Denna cuvée har legat på sin jästfällning i minst 36 månader vilket har skapat ett fint djup i aromen. Terriorernas typiska egenskaper och mångfald har lett till en produktion av karaktärsfulla Grande Champagne-cuvéer.

KARAKTÄR

Färgen är gyllengul med livliga, fina bubblor. Doften är frisk och fräsch med tydliga toner av röda äpplen, rostat bröd och citrus. Vinet är fruktigt och friskt med fin mousse, bra fyllighet och balans med toner av röda och gula äpplen, citron, vit frukt, ljus bröd och nötter.

PASSAR TILL

Utmärkt som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur. Funkar även fint till anklaver med tillbehör.

OM PRODUCENTEN

I fem generationer har familjen Pierre Mignon gjort exceptionella champagner, med full respekt för traditionen samtidigt som de strävar efter innovation där kunskapen har gått från far till son. Pierre och Yveline Mignon driver numera familjens egendom och samarbetar med sina två barn: Céline, chef för export och kommersiella relationer, och Jean-Charles som är ansvarig för vingården och vinerna.



SANLER WINE AB
Never compromise

Med reservation för ändringar
sanlerwine.se

