



URSPRUNGSLAND
Frankrike



Art.nr	SB.nr	Vol. ml	Fl/kr
103718	73511	750	6



Pierre Mignon Blanc de Noirs

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, 20% Pinot Noir

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

Intensiv gyllengul färg med anmärkningsvärd mineralisk fräschör och krämig mousse. Doften har subtila inslag av mörka bär, kamomill och verbena. Ett aromatiskt vin med eleganta toner av mörka bär och solvarma citrusfrukter med en fräsch mineralitet.

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

