



URSPRUNGLAND
Frankrike



Art.nr	SB.nr	Vol. ml	Fl/krt
103686	79846	750	6



Pierre Mignon Brut Rosé

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

70% Meunier, 15% Pinot Noir, 15% 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. Terrioreernas typiska egenskaper och mångfald har lett till en produktion av karaktärsfulla Grande Champagne-cuvéer. Basvinet är från 2019 med 30% reservvin från 2017 och 2018, där man även tillsatt 8% stilla rött vin.

KARAKTÄR

Vacker mörkt rosa färg med pärlmorskimrande mousse. Doften är frisk med toner av röda sommarbär, gula äpplen och en viss örtighet. Noter av röd frukt kombinerat med fruktigheten från Meunier ger ett subtilt urval av smaker såsom varma sommarhallon, röda bär, brioche och blodgrape.

PASSAR TILL

Utmärkt som aperitif eller till plockmat såsom ost och chark.

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

