

MIDDENDORFwein-expertise


CHAMPAGNE
CHARLES MIGNON
A EPERNAY - FRANCE



Champagne Charles Mignon - Premium Reserve Brut Rosé

Das Weingut: Dieses kleinen Familienweingut ist bekannt für die Struktur, Finesse und Klarheit seiner Champagner. Die Familie Mignon stammt aus einer langen Reihe von Traubenproduzenten mit erstklassigen Parzellen. Nach fünf Generationen, die als Traubenlieferanten fungierten, gründeten Bruno Mignon und seine Frau Laurence 1995 ihr eigenes Champagnerhaus in Epernay. Neben den erstklassigen Parzellen ist die sorgfältige Handarbeit der Familie Mignon ein Grund für den Erfolg dieses kleinen aber feinen Champagnerhauses. Die Kellerei ist bestens ausgestattet und die Familie verfügt über kühle unterirdische Lagerkeller. Der Brut Premium Reserve mit klarer Frucht, knackiger Struktur und mineralischer Finesse ist die Visitenkarte von Charles Mignon.

Flaschengröße: 0,75 Liter / Naturkork

Rebsorten: 75% Pinot Noir & 25% Chardonnay, ca. 10% Rotwein aus Grand Cru Lagen um Bouzy für die Farbeinstellung

Weinbereitung: min. 3 Jahre in der Flasche gereift / nach dem Degorgieren werden die Flaschen vor dem Verkauf noch 6 Monate gelagert

Analysedaten: 12,0 % Vol. / 6,6 g/l Säure / 10,0 g/l Restzucker (Dosage)

Beschreibung: Die Grundweine dieses Champagners kommen aus Premier und Grand Cru Lagen aus der Côtes des Blancs sowie der Montagnes de Reims. Die Farbe wird zudem mit der Zugabe von ca. 10% Grand Cru rouge, aus dem berühmten Pinot Noir Dorf Bouzy, eingestellt. Die zartrosa Farbe wirkt animierend und nicht plakativ. Im Bouquet ist der Rosé Brut zunächst fruchtbetont mit Aromen von Kirsche. Nach dem Schwenken kommen Noten von Brioche, Mandeln sowie kandierte Aprikosen hinzu. Der Wein hat eine feine und sehr nachhaltige Perlage. Die moderate Dosage im Brut-Bereich betont noch einmal die Fruchtaromen am Gaumen und bindet die stringente Säure perfekt ein. Ein klasse Rosé Champagner der mit seiner fruchtbetonten Art einem breiten Publikum zugänglich ist.