

# Pierre Mignon 2011 „ Clos des Gravier ” brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



EAN

3760112001971

Kód produktu

CHAM0920

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir a 10% Pinot Meunier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Valée de la Marne - brut

Bíložlatá barva. Jiskřivé. Jemné, slavnostní bublinky krmí atraktivní pěnový kordon.

Ve vůni je velmi smyslné, s rozmanitými aromaty mandlového květu, směsi bílého a žlutého ovoce, citrusů, hrušky a poté kompotu s tóny briošky, medu, moky a světlého tabáku, lískového oříšku.

Chuť je štědrá a lahodná, s jemnými tóny stárnutí a koření. Vyvážená, elegantní. Svěží závěr podtržený lahodným šuměním, dlouhá dochuť.

Toto velmi ušlechtilé šampaňské je vhodné pro nejjemnější stolování, ideální doplněk ke sladce kořeněnému krabímu carpaccio a pečené drůbeži s houbami.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Pierre Mignon 2011 „ Clos des Graviers ” brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

## Popis

Od roku 1950 je dům také strážcem úžasného pokladu, svého mýtického Clos des Graviers, které produkuje cuvée z jediné vinice s extrémní rafinovaností a vzácnou jemností. Clos des Graviers, které se nachází na krásném pozemku, se vyrábí ze tří odrůd hroznů Champagne: Chardonnay, Meunier a Pinot Noir. Clos des Graviers, skutečná vlajková loď Maison Pierre Mignon, je jedním z nejprestižnějších cuvée Champagne. V 50. letech 20. století se dědeček Alex s vášní a odhodláním pustil do výsadby této vinice. V té době byla půda pokryta kameny, které musel jeden po druhém odstraňovat, aby vinná réva mohla plně vyrůst. Místo aby je vyhodil, rozhodl se je co nejlépe využít a tytéž kameny použil k postavení nízkých kamenných zídek, které dnes vymezují hranice vinice Clos. Tak se zrodil Clos des Graviers, plod neúnavného úsilí a hluboké oddanosti půdě. Společnost Pierre Mignon se nachází v Le Breuil, v srdci údolí Marny. Maison Pierre Mignon ztělesňuje dokonalost rodinné tradice předávané z generace na generaci. Již více než století rodina vášnivě pěstuje svůj jedinečný terroir a udržuje náročné umění výroby šampaňského. Příběh začíná v roce 1892, kdy Octave Mignon instaloval první lisy a položil tak základy toho, co se mělo stát proslulým Maison de Champagne. V průběhu desetiletí každá generace přispívala k formování jeho identity a kombinovala rodové know-how s neustálým úsilím o kvalitu. Byl to však Pierre Mignon, kdo znamenal rozhodující zlom v rozvoji společnosti. Díky své vizi a odhodlání pevně etabloval Maison Pierre Mignon jako jedno z nejprestižnějších jmen na šampaňské scéně. Dnes příběh pokračuje s Céline a Jeanem-Charlesem Mignonem, důstojnými dědici této rodinné vášně, kteří pokračují v práci svých předků a udržují hodnoty a dokonalost domu.

## Hlavní parametry

Značka	Pierre Mignon
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Barva	růžová & rosé & pink
Ročník	2011
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Přívlastek	víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	11 roků, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Pierre Mignon Champagne, 9 Rue Jean Moët, 51200 Épernay, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.