Pierre Mignon rosé 2015 „ Grand Vintage ” Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



EAN	3760112000370
Kód produktu	CHAM0900

Růžové šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 55% Chardonnay, 30% Meunier a 15% Pinot Noir vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Valée de la Marne - brut

Relativně světlá barva s náznaky lososově růžové a světle oranžovým leskem, dokonale doplněná jemným třpytem, je komplexní aroma s nádhernými tóny zralého ovoce, koření, perníku a přezrálého ovoce.

Na patře je hedvábné a plné s nádhernou svěžestí, která vyzdvihuje rafinované hořké tóny, jež podtrhují jeho strukturu a prodlužují dochuť. Má dokonale integrovaný třpyt a celkový pocit distingvované a ušlechtilé harmonie.

Toto je skvělé růžové šampaňské, plné noblesy a distingvovanosti, které dlouho vydrží v duchu. Nejlépe se podává jako aperitiv, s tatarským koláčem z tuňáka se sezamovým olejem nebo dokonce s jahodovým koláčem.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Pierre Mignon rosé 2015 „ Grand Vintage ” 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
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2015
Zrání	9 roků, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

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