Pierre Mignon Clos des Graviers 0.75 l

» Vína







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

Bílozlatá 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:	<5 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Pierre Mignon Clos des Graviers 0.75 l

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	bílá
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 vinice	víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard
Ročník	2011
Zrání	11 roků, ležení na lahvi
Produkce	raritní kousek
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
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.
Výrobce	Pierre Mignon Champagne, 9 Rue Jean Moët, 51200 Épernay, Francie