

PIERRE MIGNON HARMONIE DE BLANCS GRAND CRU MILLÉSIME 2008 ПЬЕР МИНЬОН АРМОНИ ДЕ БЛАН ГРАН КРЮ МИЛЛЕЗИМ 2008



Шампанское белое брют

Аппелласьон: Champagne AOP
Сорт винограда: 100% Шардоне.
Выдержка на осадке: 8 лет
Содержание алкоголя: 12%
Содержание сахара: 11,1 г/л

Семейный винодельческий дом Maison Pierre Mignon расположен в местечке Ле-Брей в долине Марны. Сейчас винодельней управляют Пьер и Ивелин Миньон со своими детьми: Селин, отвечающей за экспорт и деловые связи, и Жан-Шарлем, отвечающим за виноградарство и виноделие. Это уже пятое поколение семьи Миньон. Секреты производства передаются от отца к сыну и представляют собой сочетание традиций и инновационных методов.

Утонченность и элегантность рождающихся здесь шампанских вин формируется благодаря заботе о лозах, а также современным методам винификации.

Терруар:

Виноград происходит с участков Grand Cru из коммун Chouilly, Cramant, Avize.

Винификация и выдержка вина:

Виноград тщательно отбирается. Строгий контроль прессования ягод, процесса брожения и выдержки. Внимание к этапам производства позволяет снизить необходимость фильтрации вин, что позволяет сохранить большее богатство ароматов и вкуса.



Оценки и рейтинги:

Concours International de Bruxelles' 2015 - Médaille d'Or



Органолептические характеристики:

Цвет: Светлое золото.

Аромат: Интенсивный и сложный: уловимы нотки желтого яблока и груши, переплетающиеся с нюансами поджаренного хлеба, булочки бриошь, подлеска, сыра и грибов.

Вкус: Богатый, свежий, но в то же время хорошо структурированный, мягкий и шелковистый, с продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно в качестве аперитива, а также с различными салатами, мягкими сырами, морепродуктами (гребешки), а также мясом птицы в сливочном соусе.

Температура подачи: 8-10°C.