



EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

Charles Mignon Brut Premium Réserve Premier Cru AOC

Artikel-Nr: 119885 (auch als 0,375 l-Flasche im 12er-Karton Artikel-Nr: 119861)

ANBAUGEBIET Frankreich / Champagne

REBSORTE(N) Pinot Noir, Chardonnay

KLASSIFIZIERUNG AOC Premier Cru

ERZEUGER Charles Mignon

LAGERFÄHIGKEIT ca. 3 Jahre

VERSCHLUSS Champagnerkorken

BESCHREIBUNG zarter, feinfruchtiger und ausgesprochen harmonischer Champagner, der nach Pfirsich, taufriechen Rosen und feinstem Toast duftet.

SERVIEREMPFEHLUNG als Aperitif

SERVIERTEMPERATUR 8 °C



Charles Mignon ist eines der wenigen verbliebenen Champagnerhäuser mit einem familiären Charakter. Von Generation zu Generation hat die seit über 100 Jahren in Epernay ansässige Eigentümerfamilie Mignon die Leidenschaft für den luxuriösesten aller Schaumweine weitergereicht. Heute führt Bruno Mignon die große Tradition seiner Familie fort und erzeugt Champagner, die so gut sind, dass sie von der Spitzengastronomie in Paris, Lyon und Nizza sehr geschätzt werden. Die Trauben stammen von Premier Cru-Lagen in den Montagnes de Reims und von der Côte des Blancs und werden im Hause Charles Mignon mit Hingabe zu feinstem Champagner verarbeitet.

