ROSE DE SAIGNÉE - BRUT

CHRISTOPHE MIGNON - CHAMPAGNE , FRANKREICH

Die handgelesenen Trauben stammen jeweils zu 100% aus dem Jahrgang 2012. Die durchschnittlich 41 Jahre alten Pinot Meunier Reben stammen aus süd/südöstlichen ausgerichteten Parzellen der Gemeinden „le Breuil“ und „Festigny“ im Vallée de la Marne. Der kalkhaltige Lehm ist der charakteristische Boden in diesen Gemarkungen und ideal für den Pinot Meunier. Vor der Vergärung und dem Pressen wurden Beeren und Saft für 48 Stunden kalt mazeriert. In 2015 wurde dieser Rosé auf die Flasche gefüllt, und reifte weitere 2,5 Jahre auf der Hefe. Die Partien werden im Einklang mit den Mondphasenkalender nach und nach degorgiert, d.h. von der Feinhefe getrennt. Sehr limitiert.

ANBAUGEBIET Champagne Vallée de la Marne	**CHARAKTER** Vielschichtig, elegant	**IMPORTIERT DURCH** Wein am Limit, 20251 Hamburg	**LAGERFÄHIGKEIT** 5 - 10 Jahre
APPELLATION Champagne	**HÖHE ÜBER NN** 170 Meter	**ABGEFÜLLT DURCH** C.Mignon, FR-51700 Festigny	**EMPFOHLENES TRINKGLAS** Bordeauxglas
KLIMA Semi-kontinental	**ZERTIFIZIERUNG** Les Artisans du Champagne	**FERMENTATION** Handlese. 48 h Kaltmazeration.Gärung des Grundweins im emaillierten Stahltank.	**KARAFFIEREN** Nein
BODEN Lehm, Kalk	**REBSORTE** Pinot Meunier	**AUSBAU** Zweite Gärung und anschließend 30 Monate Reife in der Flasche	**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 8 - 11° C

Dieses kleine 6,5 Hektar große Weingut im Vallée de la Marne, wird in der sechsten Generation von Laurence und Christophe Mignon betrieben. Der Rebsortenspiegel des Weingutes ist für diese Subregion typisch. 90 % Pinot Meunier und je 5 % Pinot Noir und Chardonnay, die aus 30 unterschiedlichen Parzellen stammen. Auf den tonhaltigen mit Kalk durchzogenen Böden fühlt, sich die Pinot Meunier am wohlsten und kann trotz ihres Rufes als minderwertigere Rebsorte, gegenüber Chardonnay und Pinot Noir, großartige Ergebnisse hervorbringen.
Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.