

LES FRERES MIGNON
L'Aventure (deg. 24)
Extra Brut Blanc de Blancs 1er Cru AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Les Freres Mignon
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	20'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	8-10°

Reinsortiger Chardonnay mit Trauben aus Avize, Cramant und Cuis, ungeschönt und unfiltriert. Nach rund 30 Monaten Flaschenreife degorgiert. Ohne Dosage, jedoch mit einem natürlichen Restzucker von 5.5 g/L. In der Nase zeigen sich Aromen von verschiedensten Zitrusfrüchten, auch als Abrieb und kandiert, Aprikosen und weissem Pfirsich, dazu mineralische Noten nach Kreidepulver und zerstossene Muschelschalen. Am Gaumen gleichermaßen straff, lebendig und animierend, mit wunderbar knackiger Frische, als auch saftig-reife Frucht zeigend, dazu fein mineralische Salzigkeit im Finale.

Empfehlung

Knackig animierender Apéro Champagner, der aber auch hervorragend zu Austern und anderen Muscheln und Meeresfrüchten harmoniert.

Produzent

Schon der Urgrossvater produzierte Wein mit Trauben aus den von ihm selbst bewirtschafteten Weinbergen, bis die Familie irgendwann beschloss, die Produktion einzustellen und nur noch die Trauben zu verkaufen. Dann, 2015 beschlossen die beiden Brüder Florent (28) und Julien (24) wieder selbst Weine zu Produzieren und mit der Unterstützung der Familie – vor allem von ihrem Vater – kamen ein paar Jahre später, mit dem Jahrgang 2016, die ersten Weine auf den Markt. 90% Ihrer Lagen sind mit Chardonnay bestockt, namentlich in Avize, Cramant und Cuis. Dazu kommen noch 10% Pinot Noir aus Cumières. Äusserste Sensibilität, Respekt und Aufmerksamkeit gegenüber der Natur, Ressourcen und Umwelt, bilden sowohl bei der Bewirtschaftung des Weinbergs als auch bei den Arbeiten im Keller die Grundlage und sind eine Selbstverständlichkeit. So schaffen es die beiden Brüder, feine, Aromen starke Weine zu produzieren, welche eine wunderbare Frische, individuellen Charakter und eine vitale Eleganz ausstrahlen.

