

LES FRERES MIGNON Terroir de Cuis Extra Brut Blanc de Blancs 1er Cru AC



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Les Freres Mignon
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	1.6 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	20'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	8-10°

Die Trauben stammen von alten, 1974 gepflanzten Rebstöcken einer «sélection massale», der 1er Cru Gemeinde Cuis. Charaktervolle Nase mit Aromen von Salzzitronen, Nektarinen, Melonen und etwas Grapefruit, unterlegt mit mineralisch-würzigen Noten von Ingwer, getrockneten Kräutern, feuchtem Kiesstrand und dezentem Nusschale Touch. Am Gaumen mit guter Konzentration, vielschichtig und saftig, mit knackig-frischer Frucht und mineralisch-jodigen, dezent herben Tönen im Finale. NUR 1474 FLASCHEN PRODUZIERT.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter von Gerichten mit Fisch und Meeresfrüchten, etwa Carpaccio vom Zackenbarsch mit Yuzu und Fenchel Blüten, oder geflammte Makrele im Muschelsud, aber auch toll zu hellem Geflügel.

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.

