

LES FRERES MIGNON Coteaux Champenois Blanc AC



| | |
|---------------------------------|--------------------------|
| Jahrgang: | 2019 |
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | Les Freres Mignon |
| Traubensorten: | Chardonnay (Morillon) |
| Alkoholgehalt: | 12.50% Vol. |
| Dosage | 1.6 g/l |
| Gesamtproduktion des Hauses: | 20'000 Fl. |
| Ausschenktemperatur: | 8-10° |

Die Trauben für diesen weissen "Stillwein" stammen aus Lagen der Grand Cru-Gemeinde Avize, ausgebaut in einem 500 Liter Fass für 26 Monate. Abgefüllt wurde Ende November 2021 nach althergebrachter Methode, unfiltriert von Hand. NUR 660 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Toller Begleiter zu verschiedenen Fischgerichten, wie etwa gebläunte Makrele auf gepickelten Radieschen oder Zander auf Queller mit Wermouth-Sauce. Wunderbar auch zu "BabaGanoush" mit Salzzitronen und Geflügel Spiess.

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.

