

**LES FRERES MIGNON**  
**Terroir de Cramant**  
**Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru AC**



|                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| Jahrgang:                       | 2017                     |
| Inhalt:                         | 75 cl                    |
| Produzent:                      | <b>Les Freres Mignon</b> |
| Traubensorten:                  | Chardonnay (Morillon)    |
| Alkoholgehalt:                  | 12.50% Vol.              |
| Dosage                          | 1.6 g/l                  |
| Gesamtproduktion<br>des Hauses: | 20'000 Fl.               |
| Ausschenktemperatur:            | 8-10°                    |

Die Trauben stammen von alten Rebstöcken einer «sélection massale», der Grand Cru Gemeinde Cramant, unter anderem auch aus der Top-Lage "Le Bateau". Ausgebaut wurde der Grundwein für 10 Monate in gebrauchten Barriques. Fein ziseliertes Nasenbild, mit Aromen von Zitrusfrüchten, Galiamelone und etwas Tonic, zart rauchig umrahmt mit kühler Mineralik und dezentem Hefe Touch. Am Gaumen mit viel Power und Substanz, zupackend, mit knackiger Frische und "Cramant-typischem" Schmelz im druckvollen Finale. NUR 1634 FLASCHEN PRODUZIERT!

### **Empfehlung**

---

Wunderbarer Begleiter von Fischgerichten mit Fisch und Krustentieren, etwa Tatar von Lachs und Zander mit Orangenabrieb und Dill, oder Carabineros mit Limettenöl und Fleur de Sel, 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.