

LES FRERES MIGNON Coteaux Champenois Rouge AC



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Les Freres Mignon
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	1.6 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	20'000 Fl.
Ausschenkttemperatur:	16-18°

Die Trauben für diesen roten "Stillwein" stammen aus Lagen der 1er Cru-Gemeinde Damery, welche eine Kaltmazeration von 14 Tagen durchliefen. Ausgebaut anschliessend im Holzfass für 24 Monate. Abgefüllt wurde nach althergebrachter Methode, unfiltriert von Hand.

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.