



LES FRERES MIGNON

2015 erst übernahmen die Brüder **Florent und Julien** das Weingut ihrer Eltern in Cramant an der Côtes des Blancs.

Und gleichzeitig auch die Eigenverantwortung über Weinberge und Trauben, welche von den vorhergehenden Generationen der Familie an die großen Häuser weiterverkauft wurden: **ein Abenteuer begann.**

Tatkräftig unterstützt von ihrem Vater, schafften es die beiden Jungwinzer, damals 24 und 28 Jahre jung, in kurzer Zeit einen **komplett eigenständigen Betrieb** aufzubauen.

"L'Aventure" hieß folgerichtig auch ihr erster Champagner, welcher 2019 vorgestellt wurde.





CHAMPAGNE CHARACTERS

90% der Weinberge in Avize, Cramant und Cuis sind gebietstypisch mit Chardonnay bestockt. Der 10%ige Pinot Noir Anteil liegt in Cumières.

Nachhaltige Bewirtschaftung, minimaler Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, **spontane Vergärung** der Grundweine und **Verzicht auf Filtration und Schönung** bilden die Eckpunkte eines fast akribischen, auf alle Fälle aber leidenschaftlichen Strebens nach **höchster Präzision**.

So entstehen Champagner, welche vor **Frische und Vitalität** nur so sprühen. Klare, feinaufgefächerte Aromatik und Eleganz verbinden sich bei Juliens und Florents Champagnern mit **innerer Strahlkraft und individuellem Ausdruck**.

**FACTS: R.M., Cramant, Côte des Blancs,
ca. 25.000 Flaschen / Jahr**



**CHARAKTER
FEIN & ELEGANT**



L'Aventure Extra Brut

100% Chardonnay
>50 Jahre alte Reben
aus Avize, Cramant
und Cuis
Dosage 1,6 g/l
30 Mon. Flaschenreife

Cuis Millésime

100% Chardonnay
>50 Jahre alte Reben
Dosage 1,6 g/l
51 Mon. Flaschenreife

Cumières Millésime

100% Pinot Noir
Dosage 1,6 g/l
Ausbau im Holz
36 Mon. Flaschenreife

Cramant
Millésime

100% Chardonnay
Dosage 1,6 g/l
Ausbau im Holz
36 Mon. Flaschenreife