Frerejean Frères

Champagne Brut Premier Cru

CHA05500

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS ROOTS
ELEMENTO PRIMO	CHARDONNAY E PINOT NOIR
COLORE	Bianco
TIPOLOGIA	Bolla
ALCOL	12.50
TAPPO	Fungo

Vinificazione e Affinamento

Blend in percentuali uguali di Pinot Nero e Chardonnay dalle percelle Premier Cru in Cote des Blancs. Il vino fermenta e rimane in botte fino allo svolgimento della fermentazione malolattica. Imbottigliato e addizionato di liqueur de tirage, rifermenta e affina in bottiglia per almeno 5 anni, prima di essere degorgiato e riposare in bottiglia per 6 ulteriori mesi.

Descrizione Vino

Il Premier Cru è elegante, con un’ottima maturità della frutta e piacevole tensione sul palato. Il naso esprime sentori di mela cotta e frutta secca, evolvendo in aromi di miele e di mandorle. Sul palato, sfumature di frutta a polpa bianca, frutta candita, brioche e miele.