

# Frerejean Frères

Champagne Blanc De Blancs  
CHA05501

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS ROOTS</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>CHARDONNAY</b>
<b>COLORE</b>	<b>Bianco</b>
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>Bolla</b>
<b>ALCOL</b>	<b>12.00</b>



## Vinificazione e Affinamento

100% Chardonnay da vigne Premier e Grand Cru della Côte des Blancs, dalle parcelle di Cramant, Avize & Grauves. Il 50% di questo Champagne è composto dall'assemblaggio dei vini del 2010, 2011 e 2012, che contribuiscono allo sviluppo di un'aromaticità generosa e complessa. Affina a lungo e viene sboccato tardivamente.

## Descrizione Vino

Il Blanc de Blancs sviluppa aromi di agrumi, mango, frutto della passione, papaya, seguito sul palato da un'intensità bilanciata, mineralità e leggera acidità, donando struttura ed eleganza. Perfetto come aperitivo, accompagnerà bene pesce o carne bianca, come anche verdure o insalate più estive.

