

# Frerejean Frères

Champagne Brut Premier Cru | AC  
CHA05556

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS ROOTS</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>CHARDONNAY E PINOT NOIR</b>
<b>COLORE</b>	<b>Bianco</b>
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>Bolla</b>
<b>ALCOL</b>	<b>12.50</b>



## 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.

