

# Frerejean Frères

Champagne Frères Cuvée Extra Brut 2006 | AC  
CHA05938

## 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>
<b>TAPPO</b>	<b>Fungo</b>



## Descrizione Vino

La Maison Frerejean Frères è situata nel cuore della Côte des Blancs, ad Avize, uno dei 17 villaggi denominati Grand Cru nella regione. In omaggio alla ricchezza del terroir dello Champagne, Frerejean Frères lavora solo con vitigni provenienti da Premier Cru (9% dei migliori vigneti dello Champagne) e Grand Cru (1% dei migliori vigneti dello Champagne). Le appellazioni Premier e Grand Cru garantiscono l'origine delle uve da un terroir unico, all'interno della denominazione Champagne AOC. La Côte des Blancs si distingue per la sua composizione del suolo, il suo clima e le sue colline ondulate. La sua particolarità, infatti, proviene dal suolo calcareo ostile alla vite che, messa sotto sforzo, rende il massimo di sé stessa. A rendere perfetta la regione, inoltre, c'è la doppia influenza climatica (quello oceanica e quella continentale) la cui temperatura media di 11°C conferisce grande complessità e mineralità ai suoi vini. Prende origine da una selezione di lotti di Chardonnay e Pinot Noir, con viti di oltre 40 anni. Prodotto solo in annate eccezionali come il 2006, la cuvée Frerejean Frères Extra Brut è uno champagne che parla di terroir. La calda estate del 2006 ha conferito la ricchezza aromatica a questa vendemmia eccezionale. L'armonia tra la maturità e l'acidità dell'uva ha reso l'assemblaggio di 50% Chardonnay e 50% Pinot Noir pressoché perfetto. Grazie ad un lungo invecchiamento in cantina, questa cuvée ha sviluppato aromi ricchi e complessi. Inoltre, la pienezza e morbidezza del Pinot Noir combinati con la freschezza e finezza dello Chardonnay hanno permesso un dosaggio molto basso. Ad aromi di frutta secca e candita seguono note di frutta matura e di marzapane. Una vera delizia con i formaggi più vecchi, o con carne di vitello. Con una produzione limitata a 6000 bottiglie e 500 Magnum, questa cuvée Extra Brut è l'epitomo del savoir-faire della Maison Frerejean Frères.



COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit  
SEDE LEGALE Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)  
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)  
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)

+39 0125 791104 - [www.compagniadecaraibi.com](http://www.compagniadecaraibi.com) - [info@compagniadecaraibi.com](mailto:info@compagniadecaraibi.com)