

Frerejean Frères

Champagne VV26
CHA06003

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS ROOTS
ELEMENTO PRIMO	CHARDONNAY
COLORE	Bianco
TIPOLOGIA	Bolla
ALCOL	12.50



Vinificazione e Affinamento

100% Chardonnay da vigne Grand Cru di 90 anni. Questo meraviglioso champagne nasce dall'assemblaggio di due annate diverse, la 2008 e la 2009. Dopo la fermentazione il vino affina sui lieviti in botti di legno per sette mesi, durante i quali svolge anche la malolattica. Seguono la rifermentazione e l'affinamento in bottiglia per 8 anni.

Descrizione Vino

Un vino di eleganza incantevole nel bicchiere, che illumina di un giallo dorato molto raffinato. Al naso conquista per la grande espressività da cui emergono le note speziate, la frutta secca e la brioche, non senza una sottile vena agrumata e gessosa. Il sorso è di esemplare per la cremosità, avvolgente come un guanto di seta, in cui la tensione dello Chardonnay si avverte nel finale preciso e sapido.



ELEMENTO INDIGENO

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 - info@compagniadecaraibi.com