

Frerejean Frères

Champagne Extra Brut Premier Cru | AC
CHA06566-A

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS ROOTS
ELEMENTO PRIMO	CHARDONNAY E PINOT NOIR
COLORE	Bianco
TIPOLOGIA	Bolla
ALCOL	12.00



Vinificazione e Affinamento

50% Chardonnay e 50% Pinot Noir da vigne di oltre 40 anni, Premier e Grand Cru della Côte des Blancs dagli appezzamenti di Cramant, Avize, Grauves & Chouilly. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene imbottigliato per rifermentare e affinare almeno 5 anni sui propri lieviti in bottiglia.

Descrizione Vino

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. Ha un palate cremoso seducente e un'acidità che stuzzica il palato e richiama il sorso.

