

**DOMAINE FREREJEAN FRERES
BRUT 1ER CRU AOP CHAMPAGNE**

Couleur : Champagne blanc

Terroir : Mariage harmonieux de chardonnays et pinots noirs en Premier Cru de la Côte des Blancs.

Vinification et élevage :

Fermentation malolactique
Mise en cave le 21 juin 2013
Gardé au minimum 6 mois après
dégorgement
Faible dosage Brut

Degré d'alcool : 12,5°C

Millésime : Non millésimé

Type d'Agriculture : Agriculture traditionnelle

Cépage(s) : 50% chardonnay 50% pinot noir

Dégustations : Ce champagne égaillera vos papilles et vous fera voyager entre des notes d'agrumes et de fruits frais en première bouche et finira sur des notes plus soutenue d'épices en fin de dégustation.

Accords mets et vins conseillés :



Conservation : A consommer entre 2019-2023

