

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

Couleur : Champagne blanc

Terroir : 50% chardonnay et 50% pinot noir issus d'une sélection de vieilles vignes de 40 ans d'âge minimum en Premier et Grand Cru de la Côte des Blancs.

Vinification et élevage : Tête de cuvée Fermentation malolactique. 13 ans de vieillissement sur lies. Gardé au minimum 6 mois après dégorgement. Dosage très léger. Extra Brut.

Degré d'alcool : 12,5°C

Millésime : 2006

Type d'Agriculture : Agriculture traditionnelle

Cépage(s) : 50% chardonnay 50% pinot noir. Provenance des vignes : Cramant, Avize, Grauves & Chouilly

Dégustation : L'assemblage chardonnays et pinots noirs allié aux longues années de vieillissement sur lies de ce millésime, lui confèrent un très bel équilibre de corps et de volume. Rondeur et longueur des pinots noirs, fraîcheur et finesse des chardonnays, sublimés par un très léger dosage extra brut, développent des Arômes de fruits secs et confits.

Accords mets et vins conseillés :



Conservation : À consommer entre 2018-2024.

