

M.V. Frerejean Frères Brut Premier Cru Extra Brut



Land	Frankrike
Region	Champagne
Distrikt	Côte des Blancs
Druva	Chardonnay, Pinot Noir
Årgång	M.V.
Storlek	750 ml
Pris	Se prislista.

M.V. Frerejean Frères Brut Premier Cru Extra Brut görs på 50% Chardonnay och 50% Pinot Noir. Druvorna kommer från Grand Cru-vingårdarna Avize och Cramant samt Premier Cru-vingården Grauves, alla i Côte des Blanc.

Vinet får ligga 5 år på jästfällningen för att skapa en medelfyllig kropp mot den höga syran som de gamla Chardonnay-vingårdar ger. Vinet går igenom full malolaktisk jäsning. Den långa tiden på jästfällningen i kombination med inget missat socker resulterar i en stram och extremt torr champagne med fokus på gastronomi.

Vinet har ljus, gul färg och stora bubblor. Doften är medelfyllig och frisk med toner av citron och gröna äpplen samt en tydlig brödig karaktär. Smaken är frisk, lätt och elegant med associationer till gröna äpplen och citron. Det har en hög syra och en viss brödighet, samt ett väldigt friskt avslut. Drick den gärna redan nu och inom fem år.

Frerejean Frères



Frerejean Frères drivs av tre bröder i familjen Frerejean-Taittinger, som tidigare var en av de familjer som ägde Taittinger. År 2005 sålde de sin del i Taittinger och köpte upp gamla vingårdar i Côte de Blanc för att starta sitt egna champagnehus istället.

Familjen Frerejean var ursprungligen kanon-byggare åt bland annat Napoleon och har därför dessa kanoner i sitt emblem.