

M.V. Frerejean Frères Blanc de Blancs Premier Cru



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

Denna Blanc de Blancs görs på 100% Chardonnay-druvor från Grand Cru-vingårdarna Avize och Cramant samt Premier Cru-vingården Grauves i Côte des Blancs.

Vinet får ligga 7 år på jästfällningen för att möta den höga syran från de gamla Chardonnay-vingårdarna. Den långa tiden på jästfällningen i kombination med låg dosage resulterar i en frisk champagne med fokus på gastronomi.

Vinet har en ljus, gyllene färg och små fina bubblor. Doften är medelintensiv med tydlig brödighet och utvecklade äppeltoner. Det har en fyllig karaktär som tillsammans med den höga syran ger en frisk champagne med fin kropp.

Det passar utmärkt till soja- och wasabimarinerad lax eller löjromssnittar. Drick det gärna redan nu eller inom tio 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.