

M.V. Frerejean Frères VV26 Blanc de Blancs Grand Cru



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

Denna Blanc de Blancs har fått sitt namn VV26 från det årtal (1926) som de druvstockar planterades i Grand Cru-vingårdaren Cramant som druvorna kommer ifrån. Vinet för-lagras 8 månader på fat från Argonne, för att sedan lagras 8 år på jästfällningen. Det går igenom full malolaktisk jäsning.

Vinet är en blandning av årgångarna är 2010, 2011 och 2012.

VV26 har en gyllengul färg med täta små bubblor. Doften har en tydlig ekfatskaraktär med inslag av höstapplen och kanderad citron. Smaken är bred och fyllig, klassisk vit Bourgogne i stilen, samtidigt som den har en hög, frisk syra, som gör att vinet får en väldigt balanserad struktur.

Det passar perfekt till hummerrisotto. Drick det gärna redan idag, eller vänta upp till femton år om du föredrar ännu mer ekfatskaraktär och fruktighet.

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.