

**DOMAINE FREREJEAN FRERES  
BLANC DE BLANCS 1ER CRU AOP  
CHAMPAGNE**

**Couleur :** Champagne blanc

**Terroir :** 100% chardonnay issu de vignes Premier et Grand Cru de la prestigieuse Côte des Blancs.

100% chardonnay de Cramant, Avize & Grauves

**Vinification et élevage :** Fermentation malolactique. Mise en cave le 12 juin 2014  
Vins de réserve: 50% des chardonnays sont issus des récoltes de 2010, 2011 et 2012. 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) :** 100% chardonnay

**Dégustations :** L'assemblage des multiples années de récoltes confère à cette cuvée Blanc de Blancs une large palette aromatique. Agrumes, fleurs blanches, fleurs séchées, fruits exotiques et minéralité réveilleront vos papilles.

**Accords mets et vins conseillés :**



**Conservation :** A consommer entre 2018-2028

