

## Champagne Frerejean Frères Brut Grande Réserve

*Champagne Frerejean Frères, opgericht door de gebroeders Frerejean-Taittinger, maakt vooral Champagne van Premier en Grand Cru wijngaarden in Grauves, Côte des Blancs.*

*Men produceert hier finesse-rijke wijnen met een bijzondere complexiteit. Deze zeer elegante en frisse Champagnes worden geproduceerd met weinig dosage. Hun rondeur en complexiteit wordt verkregen door rijping sur lies van 3,5 tot 6 jaar, afhankelijk van de cuvée.*

*De vraag naar speciale cuvée's zoals Cuvée des Hussards, Cuvée Solaire en VV26 overtroffen al snel het aanbod, waardoor men bij Frerejean Frères heeft moeten besluiten tot een allocatisering.*

*Wij informeren u graag over de actuele beschikbaarheid.*

|                 |                                                                                                                  |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Land:           | Frankrijk                                                                                                        |
| Streek:         | Côte des Blancs                                                                                                  |
| Appelatie:      | AC Champagne                                                                                                     |
| Wijngaarden:    | Hoofzakelijk afkomstig van Premier en Grand Cru Cru wijngaarden in de Côte des Blancs.                           |
| Wijnmaker(s):   | Didier Pierson                                                                                                   |
| Druivensoorten: | 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier                                                                |
| Rijping:        | +/- 3,5 jaar op lie. Na Dégorgement nog ruim 6 maanden gerijpt in eigen kelders.                                 |
| Stijl:          | elegant, strak-droog, mineralig                                                                                  |
| Neus:           | Frisse, zuivere neus van witte bloemen en gedroogd fruit, gevolgd door tonen van vers gebakken deegwaren.        |
| Mond:           | Romig en genereus, rond met fijne structuur. Verse mango en wijnperzik met florale finale.                       |
| Spijs:          | "Fruits de mer", zoals oesters, garnalen en kreeft; maar ook bij charcuterie of gewoon als aperitief natuurlijk! |
| Website:        | <a href="http://frerejeanfreres.com">http://frerejeanfreres.com</a>                                              |

