

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:	http://frerejeanfreres.com

