

Champagne Frerejean Frères Brut 1^{er} Cru

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

Het zijn zeer finesse-rijke wijnen met een bijzondere complexiteit.

Deze zeer elegante en frisse Champagnes worden geproduceerd met weinig dosage (slechts 6,5 gram per liter). Hun rondeur en complexiteit verkrijgen ze door rijping sur lies van minimaal vijf jaar.

Na 5 jaar rijping op de lie nog minimaal 1 jaar in eigen kelders.

Land:	Frankrijk
Streek:	Côte des Blancs
Appelatie:	AC Champagne Premier Cru
Wijngaarden:	Premier en Grand Cru Cru wijngaarden in de Côte des Blancs.
Wijnmaker(s):	Didier Pierson
Druivensoorten:	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Rijping:	Minimaal 5 jaar op lie. Dégorgement na ruim een jaar.
Stijl:	elegant, strak-droog, mineralig
Neus:	Peer, perzik, toast/brioche, honing, amandelen
Mond:	Elegant, Strak, Fris & licht notig
Spijs:	“Fruits de mer”, zoals oesters, garnalen en kreeft. Ook bij gebakken tarbot, tong etc. Zelfs bij gevogelte-en vleesgerechten zoals vitello, gevogelte-terrine of krokant gebakken zwezerikjes. Of gewoon als aperitief natuurlijk!
Website:	http://frerejeanfreres.com

