

## Champagne Frerejean Frères Brut 1<sup>er</sup> Cru Magnum

*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:        | <a href="http://frerejeanfreres.com">http://frerejeanfreres.com</a>                                                                                                                                                                |

