

Champagne Frerejean Frères Blanc de Blancs

Champagne Frerejean Frères, opgericht door de gebroeders Frerejean-Taittinger, maakt alleen Champagne van Premier 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:	100% Chardonnay
Rijping:	Minimaal 5 jaar op lie. Dégorgement na ruim een jaar.
Stijl:	elegant, strak-droog, mineralig
Neus:	Citrus en exotisch fruit zoals passievrucht, mango en papaya
Mond:	Elegant, mineralig, fris en rond
Spijs:	“Fruits de mer”, zoals oesters, garnalen en kreeft. Bij gebakken vis, gevogelte en kalfsvlees en gegrilde groenten. Ook bij kaas of een dessert met citrus een verrassend goede keuze.
Website:	http://frerejeanfreres.com

