



ANDRÉ KERSTENS BV
PARTNERS IN WIJN Sinds 1880



Champagne Frerejean Frères Extra Brut 1^{er} Cru

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 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 6 jaar op lie. Extra lage dosage. Dégorgement na ruim een jaar. Na dégorgeement nog minimaal 6 maanden extra rijping
Stijl:	elegant, extra droog, mineralig
Neus:	Peer, perzik, toast/brioche, honing, amandelen
Mond:	Rijke aanzet van gekonfijte appels en peren, vers brioche, met een frisse, strakke, licht zilte finale
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

