

Champagne Frerejean Frères, Cuvée des Hussards

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.

De Cuvée des Hussards is vernoemd naar de lichte cavalerie van Napoleon (welke als eerste een fles Champagne sabreerde).

| | |
|-----------------|---|
| Land: | Frankrijk |
| Streek: | Côte des Blancs |
| Appellatie: | AC Champagne Premier Cru |
| Wijngaarden: | De Chardonnay komt van Premier Cru wijngaarden in de Côte des Blancs, uit Cramant, Avize, Grauves en Chouilly van meer dan 40 jaar oude stokken. De Pinot Noir komt van wijngaarden uit Vertus. |
| Wijnmaker(s): | Didier Pierson |
| Druivensoorten: | Chardonnay (85%) en Pinot Noir |
| Rijping: | 8 jaar |
| Stijl: | Krachtig, rijk |
| Neus: | Steenfruit zoals abrikoos en perzik met appel en peer, gevolgd door subtiele roostertonen. |
| Mond: | Intens maar zacht pallet met lagen van wit fruit met een zeer fijne, romige mousse. |
| Spijs: | Frisse gerechten zoals oesters en ceviche maar ook rijke maaltijden zoals gekonfijte eend en kalfsgebraad. |
| Website: | http://frerejeanfreres.com |

