

## Champagne Frerejean Frères Extra Brut 1<sup>er</sup> 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 6 jaar op lie. Extra lage dosage. Dégorgement na ruim een jaar. Na dégorgement 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:          | Foie gras, paté en "Fruits de mer", zoals oesters, garnalen en kreeft. Of gewoon als aperitief natuurlijk!                    |
| Website:        | <a href="http://frerejeanfreres.com">http://frerejeanfreres.com</a>   |

