

M.V. Frerejean Frères Rosé Premier Cru



Land	Frankrike
Region	Champagne
Distrikt	Côte des Blancs
Druva	Chardonnay, Pinot Noir
Årgång	M.V.
Storlek	750 ml
Pris	Se prislista.

Denna roséchampagne görs på 60% Chardonnay och 40% Pinot Noir (varav 15% är rött vin). Vinet har en lätt rödrosa färg och små, fina bubblor. Doften är välbalanserad med en härlig bärighet av röda bär som hallon och smultron. Tack vare den stora andelen Chardonnay har vinet hög syra och en avrundad bärighet med friskt avslut.

M.V. Frerejean Frères Rosé Premier Cru passar till alla former av skaldjur och kanske särskilt bra till gratinerade havskräftor, gärna med smak av persilja och citron. Det passar också väldigt bra till efterrätter med lite syrlighet, såsom t.ex. en citron- och hallontartlette.

Drick det gärna redan nu och inom fem år.

Frerejean Frères



Frerejean Frères drivs av tre bröder i familjen Frerejean-Taittinger, som tidigare var en av de familjer som ägde Taittinger. År 2005 sålde de sin del i Taittinger och köpte upp gamla vingårdar i Côte de Blanc för att starta sitt egna champagnehus istället.

Familjen Frerejean var ursprungligen kanon-byggare åt bland annat Napoleon och har därför dessa kanoner i sitt emblem.