



CHAMPAGNE
Gabriel Fresne
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

DIAPASON BRUT



« C'est le produit Référence de notre gamme, celui qui donne le LA (musical), le diapason. »

Cépages

75% Pinot Meunier

25% Chardonnay

Dosage

9g/L (Brut)

33g/L (Demi-Sec)

Assemblage: 68% 2014, 32% vins de réserve (solera 2010/2011/2012/2013)

Vieillessement sur lies : minimum 5 ans

Flaconnage: demie (0,375 L - uniquement pour le Brut), bouteille (0.75 L)

Notes de dégustation

A l'oeil : teinte or jaune brillant, l'effervescence est composée de fines bulles

Au nez: expressif, floral, brioché

En bouche : équilibrée, longue persistance des arômes

Accords Mets/Vin

convient pour tous les moments !

Champagne Gabriel Fresne - 7 route Nationale RD 951, 51530 BRUGNY-VAUDANCOURT
Tel: +33 (3) 26 59 98 09 - contact@champagne-fresne.fr - www.champagne-fresne.fr