CHAMPAGNE

GABRIEL FRESNE

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



Diapason

CÉPAGES

72% Pinot Meunier
28% Chardonnay

DOSAGE

9 g/L (Brut) · 33 g/L (Demi-Sec)

ASSEMBLAGE

63% Récolte 2019
+ 37% vins de Réserve

VIEILLISSEMENT SUR LIES

6 ans

FLACONNAGE

Demie (0,375 L - uniquement pour le Brut)
Bouteille (0,75 L)

NOTES DE DÉGUSTATION

Teinte or jaune brillant, l'effervescence est composée de fines bulles

Expressif, floral, brioché

Équilibrée, longue persistance des arômes

ACCORDS METS ET VINS

Le Champagne de tous les instants

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

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