



CHAMPAGNE

Gabriel Fresne
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

ORIGINE EXTRA-BRUT



« Zéro dosage (pas d'ajout de liqueur d'expédition)
pour ce Champagne de dix ans d'âge »

Cépages

75% Pinot Meunier
20% Chardonnay
5% Pinot Noir

Dosage

0 g/L

Assemblage : 2/3 2010, 1/3 2008-2009

Vieillessement sur lies : à partir de 10 ans

Flaconnage: bouteille (0.75 L)

Notes de dégustation

A l'oeil : Teinte or jaune.

Au nez: Arômes francs et briochés.

En bouche : Gourmandise des fruits miellés et confits, sans sucrosité ajoutée grâce au zéro dosage.

Accords Mets/Vin

Ce champagne raffiné convient parfaitement aux personnes à la recherche de nouvelles expériences de dégustation, pour retrouver le goût originel du vin.

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