CHAMPAGNE

GABRIEL FRESNE

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



Origine

CÉPAGES

75% Pinot Meunier
20% Chardonnay

DOSAGE

2 g/L

ASSEMBLAGE

Récolte 2016 majoritaire

VIEILLISSEMENT SUR LIES

Minimum 10 ans

FLACONNAGE

Bouteille (0.75 L)

NOTES DE DÉGUSTATION

Teinte or jaune

Arômes francs et briochés

Gourmandise des fruits miellés et confits, sans sucrosité ajoutée grâce au zéro dosage

ACCORDS METS ET VINS

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

" Zéro dosage (aucun ajout de liqueur d'expédition) pour ce Champagne de dix ans d'âge, qui révèle toute la pureté de son Origine. "

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