

CHAMPAGNE
GABRIEL FRESNE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —



CÉPAGES

60 % Pinot Meunier
35 % Chardonnay
5 % Pinot Noir



DOSAGE

9 g/L (Brut) · 33 g/L (Demi-Sec)



ASSEMBLAGE

80 % Récolte 2018
20 % vins de Réserve



VIEILLISSEMENT SUR LIES

Minimum 5 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. »*