



CHAMPAGNE
Gabriel Fresne
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

SENSATION BRUT



« Cette cuvée a passé neuf années en cave. Les arômes sont encore plus intenses, vous allez éprouver davantage de Sensations. »

Cépages

75% Pinot Meunier
20% Chardonnay
5% Pinot Noir

Dosage

8g/L

Assemblage: 66% 2010, 34% 2008/2009

Vieillessement sur lies : minimum 10 ans

Flaconnage: bouteille (0.75 L), magnum (1.5L), jéroboam (3L)

Notes de dégustation

A l'oeil : teinte or jaune, avec un chapelet de fines bulles.

Au nez: franc, présente des arômes de griotte et fruits jaunes avec des touches épicées.

En bouche : souple en attaque, dévoile par la suite une grande amplitude et une longue persistance

Accords Mets/Vin

viandes grillées, et en accompagnement de certains fromages.

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