

CHAMPAGNE GABRIEL FRESNE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —



CÉPAGES

75% Pinot Meunier
25% Chardonnay



DOSAGE

8 g/L



ASSEMBLAGE

55% Récolte 2016
45% vins de Réserve



VIEILLISSEMENT SUR LIES

Minimum 10 ans



FLACONNAGE

Bouteille (0.75 L) · Magnum (1.5L) ·
Jéroboam (3L)

NOTES DE DÉGUSTATION



Teinte or jaune, avec un
chapelet de fines bulles



Franc, présente des arômes de
griottes et fruits jaunes avec des
touches épicées



Souple en attaque, dévoile par la
suite une grande amplitude et
une longue persistance

ACCORDS METS ET VINS



Viandes grillées, et en
accompagnement de certains
fromages

*“ Cette cuvée a passé neuf années en cave.
Les arômes se sont intensifiés, pour révéler une
Sensation toujours plus remarquable. ”*