

CHAMPAGNE
GABRIEL FRESNE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —



CÉPAGES

45% Pinot Meunier
36 % Pinot Noir
19 % Chardonnay



DOSAGE

9 g/L



ASSEMBLAGE

85% Récolte 2020
15% vins de Réserve
17 % vins rouge



VIEILLISSEMENT SUR LIES

Minimum 4 ans



FLACONNAGE

Bouteille (0.75 L)

NOTES DE DÉGUSTATION



Robe élégante et profonde,
couleur rubis agrémenté de
reflets cuivrés



Arômes de petits fruits rouges
(essentiellement cerise), puis
effluve de notes plus épicées et
poivrées



Gourmandise des fruits rouges
en attaque, complexité
aromatique de notes fumées en
final

ACCORDS METS ET VINS



Pizza terre/mer,
jambon Serrano, clafoutis

*“ Issu d'un assemblage avec un vin rouge de
Champagne, Rosarôme dévoile de délicats arômes
de fruits rouges qui lui donnent son nom. ”*