

CHAMPAGNE
GABRIEL FRESNE

— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —



CÉPAGES

40% Chardonnay
30% Pinot Meunier
30% Pinot Noir



DOSAGE

9,5 g/L



FLACONNAGE

Bouteille (0,75 L)

NOTES DE DÉGUSTATION



Robe d'un beau jaune pâle aux reflets verts. L'effervescence est fine



Ouverture gourmande sur arômes de fruits mûrs, odeur brioche. A l'aération, pointe fraîche d'agrumes



Fraîcheur naturelle du vin et rondeur des fruits mûrs (pêche blanche, mirabelle, abricot). Finale structurée et aérienne

ACCORDS METS ET VINS



Tartare de saumon,
lotte aux agrumes

*" La bouteille d'exception,
de par son flaconnage et son contenu.
Composée uniquement des meilleures cuvées de
l'année (2012 : une très belle année pour la
Champagne).
Une finesse et une subtilité sans égal.
Un moment inoubliable..."*