

SYLPHIDE BRUT



« Synonyme de légèreté et d'élégance pour ce blanc de blancs »

Cépage100% Chardonnay

Dosage 10 g/L

Vieillissement sur lies: minimum 5 ans

Flaconnage: bouteille (0.75 L)

Notes de dégustation

A l'oeil: Or aux reflets argentés, belle effervescence *Au nez*: très fin en première impression, puis effluves de petits fruits jaunes à noyaux avec des traits acidulés d'agrumes.

En bouche : attaque vive, puis l'amplitude arrive fondée sur des saveurs de vanille, de génoise, et de miel en accord avec le nez. Finale langoureuse.

Accords Mets/Vin terrines de volaille, rôti de porc au miel

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