CHAMPAGNE

GABRIEL FRESNE

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



Sylphide

CÉPAGES

100% Chardonnay

DOSAGE

9 g/L

ASSEMBLAGE

100% Récolte 2018

VIEILLISSEMENT SUR LIES

Minimum 5 ans

FLACONNAGE

Bouteille (0.75 L)

NOTES DE DÉGUSTATION

Or aux reflets argentés, belle effervescence

Très fin en première impression, puis effluves de petits fruits jaunes à noyaux avec des traits acidulés d'agrumes.

Attaque vive, puis l'amplitude arrive fondée sur des saveurs de vanille, de génoise, et de miel en accord avec le nez. Final langoureux

ACCORDS METS ET VINS

Terrines de volaille, rôti de porc au miel

" Sylphide, un Blanc de Blancs tout en légèreté et en élégance. "

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