



CHAMPAGNE
Gabriel Fresne
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

CAPRICE BRUT



« Comme la fantaisie du vinificateur, l'envie irrésistible de ce blanc de noirs »

Cépage

100% Pinot Meunier

Dosage

10 g/L

Vieillessement sur lies : 3 à 4 ans

Flaconnage: bouteille (0.75 L)

Notes de dégustation

A l'oeil : Bel or jaune aux reflets dorés.

Au nez: Le fruit l'emporte très largement, en subtilité et en complexité.

En bouche : On retrouve les goûts variés d'une corbeille de fruits, les saveurs de petits bonbons acidulés grâce à sa fraîcheur.

Accords Mets/Vin

Ce champagne facile d'accès, peut se consommer à tout moment comme un Caprice.

A l'apéritif avec une tapenade d'artichaut.

En accompagnement de volaille aux abricots, d'un bavarois aux poires...