CHAMPAGNE

GABRIEL FRESNE

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



Caprice

CÉPAGES

100% Pinot Meunier

DOSAGE

9 g/L

VIEILLISSEMENT SUR LIES

4 à 5 ans

FLACONNAGE

Bouteille (0.75 L)

NOTES DE DÉGUSTATION

Bel or jaune aux reflets dorés

Le fruit l'emporte très largement, en subtilité et en complexité

Une corbeille de fruits frais et des notes de petits bonbons acidulés, portées par une belle fraîcheur

ACCORDS METS ET VINS

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...

"Un Blanc de Noirs né de la fantaisie du vinificateur, d'un véritable Caprice."

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