



CHAMPAGNE
DENIS FRÉZIER

Artisan du terroir

MILLÉSIME 2010

BRUT



Monthelon - Mancy - Chavot-Courcourt

60% Chardonnay – 20/30% Pinot Noir – 10/20% Pinot Meunier
6 à 7 ans de vieillissement en cave
Dosage à 6g



Descriptif

« Un Millésime d'une grande maturité »

Ce Champagne élaboré à partir de cépages de nos principaux terroirs historiques est représentatif de notre passion pour la maturité. La teinte jaune aux reflets ambré annonce une belle couleur : la fine effervescence est un régal pour les yeux. Son panel aromatique est composé de notes grillées, miellées, briochées et torréfiées. Un nez synonyme d'un long vieillissement. En bouche viennent s'ajouter des notes minérales, de craie ou de pierre à fusil. La texture est beurrée et ciselée dans une grande finesse.



Conseil du vigneron

Ce Champagne sublimerait vos grands repas et comblerait vos convives autour de poissons comme de volailles.

