



CHAMPAGNE  
DENIS FRÉZIER

*Artisan du terroir*

## TERROIR BLANC



*Monthelon – Mancy – Chavot-Courcourt*

100% Chardonnay

4 à 5 ans de vieillissement en cave

Dosage à 8g



### Descriptif

« Un blanc de Blancs maîtrisé et franc »

Ce Champagne élaboré à partir de raisin blancs à 100% révèle la qualité inégalable des crus de nos trois terroirs principaux. Sa robe jaune pâle ponctuée de reflets verts contient une multitude de fines bulles composant la collerette qui ne trahissent pas l'élevage maîtrisé de Blanc de Blancs. Le nez dévoile des parfums d'agrumes, de poire et de citron. Après une légère aération, toute la complexité de ce vin s'exprime par des notes florales, grillées, toastées et soutenu par une minéralité délicate. Après une attaque en bouche tendue et franche, on retrouve toute la finesse du Chardonnay qui nous emmène sur une finale longue et rafraichissante.



### Conseil du vigneron

Ce Champagne accompagnera parfaitement des poissons nobles comme du bar grillé et des fruits de mer comme du homard grillé.



### Prix et concours

International Wine Challenge 2017 : **Argent**

Decanter 2017 : **Bronze (88 pts)**

