



CHAMPAGNE DENIS FRÉZIER

Artisan du terroir

terroir noir



Monthelon - Mancy - Chavot-Courcourt

40% Pinot noir - 60% Meunier

3 ans de vieillissement en cave

Dosage à 6,5 g



Descriptif

« Blanc de Noirs de grande finesse, expressif et de caractère »

Ce Champagne élaboré à partir de raisin noir à 100% symbolise tout le caractère du Meunier et du Pinot Noir provenant de nos crus historiques. Il possède une robe jaune or aux légers reflets de paille. Son nez généreux, fruité et épanoui sur des notes de pêches jaunes, d'écorce d'agrumes, de bergamote et de miel laisse place après une légère aération à des senteurs d'acacia d'aubépine et de fruits secs et rouges, le tout ponctué par des touches torréfiées. Toute la complexité du nez se retrouve en bouche et accompagne une finale longue zestée et grillée.



Conseil du vigneron

Ce Champagne sublimerait autant vos apéritifs que vos viandes telles qu'une volaille rôtie des côtes de veau ou d'agneau.



Prix et concours

International Wine Challenge 2017 : Argent

Decanter 2017 : Bronze (86 pts)

Decanter 2018 : Bronze (87 pts)

