



CHAMPAGNE
DENIS FRÉZIER

Artisan du terroir

TROIS CRUS

BRUT



Monthelon – Mancy – Chavot-Courcourt

70% de Pinot Meunier - 30% de Chardonnay

3 à 4 ans de vieillissement en cave

Dosage à 8g



Descriptif

« Harmonie entre générosité du Meunier, et finesse du Chardonnay »
Ce Champagne représentatif de nos vignes historiques provenant de nos trois crus principaux, semble danser dès le premier regard. Sa vive effervescence et sa collerette de mousse fine mettent joliment en mouvement sa robe jaune or. Le nez est en constante évolution et symbolise à merveille la typicité des cépages qu'il contient. Les arômes de fruits confit, de figues séchées et de brioches succèdent avec élégance aux fruits à chaires blanches. Après une attaque en bouche souple et légèrement suave, ce vin s'exprime par une harmonie entre fruits confits et pâtisseries.



Conseil du vigneron

Ce Champagne qui met en appétit, accompagnera parfaitement vos hors d'œuvres en toute occasion.



Prix et concours

International Wine Challenge 2016 : **Bronze**

Decanter 2016 : **Commented**



Se déclina en demi-sec et extra-dry