



CHAMPAGNE
DENIS FRÉZIER

Artisan du terroir

MILLÉSIME 2010

EXTRA-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 0g



Descriptif

« Un Millésime d'une grande souplesse »

Ce Champagne souple et équilibré sait charmer les papilles par son « zéro dosage ». Sa parure dorée aux reflets subtils laisse transparaître une fine effervescence qui forme un léger cordon à l'oeil. Son nez, raffiné et engageant, s'exprime avec franchise et séduction. Des arômes d'amande douce et de praline se mêlent à des notes fumées et de fruits secs. Malgré une absence totale de liqueur d'expédition, ce Champagne est d'une certaine souplesse et l'acidité est présente, ce qui équilibre la dégustation sur une bonne longueur.



Conseil du vigneron

Ce Champagne se dégustera volontiers en apéritif.

