



CHAMPAGNE  
DENIS FRÉZIER

*Artisan du terroir*

## TERROIR NOIR



### Monthelon – Mancy – Chavot-Courcourt

60% de Pinot Noir - 40% de Pinot Meunier

3 ans de vieillissement en cave

Dosage à 6g



### 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 Pinot 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'aupébine 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 zesté et grillé.



### Conseil du vigneron

Ce Champagne sublimera 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)**

