

LES NOUVEAUX EXPLORATEURS



Les Nouveaux Explorateurs est un voyage initiatique sur les terres Premier Cru du Champagne Fresne Ducret. C'est une invitation à rencontrer celles et ceux qui ont forgé l'image de la maison familiale.

ASSEMBLAGE : 45% Pinot Meunier, 45% Pinot Noir, 10% Chardonnay. Base récolte 2017 (90% cuvée, 10% tailles), 20% Solera et 20% vins de 2016.

PROVENANCE : Provient des vignes en Premier Cru à Villedommange, principalement « Les Braies », « Les Monts Teigneux », et « Les Barbaries ». Sols argileux, sableux.

VINIFICATION : Vinifié et vieilli 5 mois en cuves inox avant la mise-en-bouteille. Fermentation malo-lactique faite.

VIEILLISSEMENT : Mis en bouteille en 2018 tirage capsule. Vieilli sur lies en cave souterraine minimum 30 mois.

DOSAGE : 4,5 g/l (MCR) (également disponible en demi-sec)

DEGUSTATION : Robe jaune or, effervescence fine et régulière. Ce champagne fruité exprime une belle fraîcheur, avec des arômes de pomme, accentués par des notes de miel, de pain grillé, et de framboise, et soutenu par une acidité désaltérante. A servir en apéritif ou sur une tarte aux pommes.



CHAMPAGNE
FRESNE DUCRET

10, Rue Saint Vincent, 51390 Villedommange, France

T : +33 (0)3 26 49 24 60 F : +33 (0)3 26 49 23 67

champagne.fresne.ducret@gmail.com

www.champagne-fresne-ducret.com