



CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



COTEAUX CHAMPENOIS ROSE

Historique :

Né en 2021, le dernier né des coteaux champenois du domaine ouvre une perspective apéritive tout en fraîcheur. L'assemblage de 3 millésimes associe la matière de 2017, le volume de 2018 et la finesse de 2019 en un vin équilibré, frais, vivant.

Assemblage et vinification :

100 % Pinot Noir

Age des vignes : 35 à 40 ans

Macération courte.

Elevage en solera sur une base de vins de 2017, 2018 & 2019.

24 mois en cuve avant mise en bouteille.

Degré alcoolique : 11 %

Dégustation :

La robe est rose profond aux reflets rubis. Le bouquet est gourmand, touches de framboises et fruits des bois. La bouche est fraîche, l'attaque acidulée, le cœur gorgé de fruits, l'ensemble très gouleyant. Un vin d'été, entre amis.

Potentiel de garde : Entre 2 et 3 ans.

Alliances culinaires :

Plateau de charcuteries & tapas méditerranéennes.

Filets de Rouget aux baies rouges.

Tajine de souris d'agneau, raisins & amandes.

Présentation :



75 cl

Tirage : 1500 bouteilles

Champagne Fleury - 43 Grande Rue - 10250 COURTERON - France

Tél. : + 33 (0) 3 25 38 20 28 - Fax : + 33 (0) 3 25 38 24 65

champagne@champagne-fleury.fr - www.champagne-fleury.fr

