



# CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



## FLEUR DE L'EUROPE BRUT NATURE

### *Historique :*

La première cuvée biodynamique de Champagne. L'Europe des 12 s'éveille en 1992 et donne nom à cette ouverture. L'assemblage de Chardonnay, aérien, floral, apporte une élégance particulière à ce Champagne à dominante Pinot noir. L'absence de dosage offre une belle sapidité.

### *Assemblage et vinification :*

Pinot Noir 85 % - Chardonnay 15 %  
Assemblage 2015 (58 %) et vins de réserve (42 %)  
Vinification en cuves thermo-régulées et fûts  
Vins de réserve élevés en foudres de chêne  
Fermentation malo-lactique  
Zéro dosage  
Degré alcoolique : 12 °

### *Dégustation :*

Champagne non dosé, expressif et d'une finesse extrême !  
Robe d'un or brillant, nez de miel et d'acacia  
Bouche ample et généreuse, remarquablement expressive et tout en fraîcheur. Un vin ciselé, d'une grande tension et d'une pointe de salinité.

*Potentiel de garde : 3 à 5 ans*

### *Alliances Culinaires :*

Dorade grillée au barbecue  
Risotto au parmesan et brocolis  
Vol-au-vent au ris de veau

### *Présentation :*



75 cl



Magnum



Jéroboam

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

