



# CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



*Présentation* : 75 cl

*Tirage* : 7682 bouteilles

*Potentiel de garde* : 5 ans

*Service* : 12°C

## SONATE 2013 EXTRA-BRUT Sans soufre ajouté

### *Genèse et tradition :*

Chaque année nous sélectionnons les parcelles pour leur qualité sanitaire supérieure et pour leur potentiel aromatique le plus prometteur nous permettant d'appliquer les principes de biodynamie jusqu'aux chais. Une œuvre d'équilibriste menée par Jean Sébastien pour ce 5<sup>ème</sup> opus, un duo méticuleux mêlant allégresse et sagesse.

### *Assemblage et vinification :*

**Pinot Noir 92 % - Pinot Blanc 8 %**

*Âge des vignes* : 35 ans

Le millésime 2013 bénéficie d'une vinification sans soufre ajouté comme initié en 2009.

Parcelles : Les Mouillères, Charme de Fin et Côte de Champraux.

Fermentations & élevage en cuves inox et acier

**Dosage 0 g/l** | Degré alcoolique : 12°

Mise en bouteille le 2 Juillet 2014

### *Dégustation :*

Expressive et apaisée, cette cuvée vous distille avec sagesse l'expression généreuse de ses **notes les plus fruitées**. Ses odeurs de pomme, de tarte au four et de gelée de pamplemousse vous baladent dans les vergers de votre enfance. **Peaufinée** par le temps, elle vous dévoile son **caractère torréfié et toasté** dans un éclat de **bulles légères et diffuses**. Un nuage en bouche pour apprécier la gourmandise du temps.

### *Ressentis :*

**Sagesse** et satisfaction

Intimité et **délicatesse**

**Aérien** et fondant

### *Alliances culinaires :*

- Fraîcheurs printanières (fenouil, courgettes, carottes) beurrées, caramélisées ou rôties.
- Accords sucré-salé du verger : tartes aux poires aux fromages, tatins caramélisées aux oignons.
- Bistronomie terre-mer : lotte rôtie et lardée.

Champagne Fleury - 43, Grande Rue - 10250 COURTERON - France

Tél. : + 33 (0) 3 25 38 20 28 - champagne@champagne-fleury.fr

www.champagne-fleury.fr

