



# CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



## BLANC DE NOIRS BRUT

### *Historique :*

Créée en 1955 par Robert Fleury, la cuvée tradition change son nom en 2010 pour devenir le « Blanc de Noirs Brut ». Chaque nouveau millésime s'ajoute au précédent au cœur d'une réserve perpétuelle en foudres, méthode autrement appelée Soléra. S'ensuit un vieillissement sur lattes de 4 ans.

### *Assemblage et vinification :*

Pinot Noir 100 %  
Vendange majoritaire 2017 (75 %)  
Vinification en cuves thermo-régulées et foudres de chêne pour les vins de réserve  
Fermentation malo-lactique  
Dosage : 4.9 g/l  
Degré alcoolique : 12 °

### *Dégustation :*

Du pur Pinot Noir, teinte or paille, nez expressif et élégant, fruité délicat sur la pêche blanche et l'iris. Attaque fraîche, belle structure et fruité persistant.

*Potentiel de garde :* 3 à 5 ans

### *Alliances Culinaires :*

Tartelettes au noix de Saint-Jacques  
Suprême de pintade aux morilles  
Magret de canard sauce Epoisses  
Riz au lait châtaignes et figes

### *Présentation :*

 37,5 cl  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

