



# CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



## BOLERO 2008 - EXTRA BRUT

### *Historique :*

Anciennement appelée Millésimé et ajustée avec du Chardonnay, la cuvée devient Boléro en 2004 pour révéler désormais un pur Pinot Noir. La personnalité du Barséquanais dans un Champagne millésimé de haute volée. C'est le vin né de l'élan de Benoit.

### *Assemblage et vinification :*

100 % pinot noir

Parcelles : Charme de Fin, Côte de Champraux, Meam Bauché, Montégné.

Vinification en cuves thermo-régulées (70 %) et en fûts de chêne (30 %)

Fermentation malo-lactique

Prise de mousse sous liège avec agrafe

Dosage : 0g/L

Degré alcoolique : 12 °

### *Dégustation :*

Un nez d'une grande complexité pour ce millésime avec des arômes de raisins secs, d'amandes grillées et d'abricots, puis des notes herbacées et minérales. En bouche, on retrouve des arômes de pain chaud et de raisin frais. La bulle est cristalline.

*Potentiel de garde :* 5 à 10 ans

### *Alliances Culinaires :*

Tartare de daurade au citron vert

Tatin de légumes d'automne au curcuma

Filet mignon laqué à la carotte

### *Présentation :*



75 cl

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

