



CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



CÉPAGES BLANCS 2011 - EXTRA BRUT

Historique :

Un cépage moins représenté de ce côté de la Champagne. Les étages aromatiques de la veine Chablisienne se dévoilent grâce aux terroirs ancrés de la côte de Champreaux et des vieilles vignes de Valprune. Opulence, richesse et vivacité.

Assemblage et vinification :

Chardonnay 100 %

Récolte 2011

Vinification en cuves (50 %) et
en fûts de chêne (50 %)

Fermentation malo-lactique

Dosage : 2 g/l

Degré alcoolique : 12 °

Dégustation :

La robe or clair est scintillante, les bulles sont fines et crémeuses.

Le nez est magnifique sur des notes de fruits secs, de mirabelle.

La bouche révèle des arômes de fleurs blanches, de pêche et d'amandes.

Belle évolution sur ce champagne qui prend des accents marqués par la brioche et les fruits secs.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

Alliances Culinaires :

Poulet laqué et risotto de girolles

Cailles rôties à la crème de courge muscade

Kougelhof aux raisins secs

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

