



CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



COTEAUX CHAMPENOIS BLANC 2018

Historique :

Première création d'un vin tranquille blanc en 2018, ce rare pur Pinot blanc est vinifié pour moitié en jarres et pour moitié en fûts de chêne. C'est une cuvée éphémère et confidentielle.

Vinification :

100 % Pinot Blanc de la vendange 2018

Age des vignes : 40 ans

Parcelle : Valvérot

Après une vinification en jarres de terre cuite et fûts de chêne pendant 12 mois, les vins sont assemblés avant mise en bouteille.

Degré alcoolique : 11 %

Dégustation :

La robe est de couleur jaune pâle aux reflets lumineux. Le nez s'ouvre sur des touches chaudes, de silex et de pierre à fusil. La bouche est précise, acidulée, évoluant sur des notes d'agrumes.

Potential de garde : Entre 2 et 3 ans.

Alliances culinaires :

Tartare de Saint-Jacques aux agrumes

Escalope milanaise et pâtes fraîches

Moules du Bouchot à la marinière

Présentation :

 75 cl

Tirage : 1160 bouteilles.

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

