



# CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



## COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE 2018

### *Historique :*

Né en 2012, ce vin de couleur exprime la proximité bourguignonne du domaine. Le réchauffement climatique permet des Pinots Noirs mûres, avec un potentiel et une personnalité affirmée.

### *Assemblage et vinification :*

100 % Pinot Noir de la vendange 2018

Age des vignes : 45 ans

Parcelle : Replat de Champraux

Après une macération en cuve pendant 12 jours, ce Coteaux Champenois est élevé en fûts de chêne pendant 12 mois.

Degré alcoolique : 12 %

### *Dégustation :*

La robe est d'un rouge chatoyant aux reflets rubis. Le bouquet s'ouvre sur une myriade de fruits rouges. La bouche est dense, gorgée de fruits, gouleyante et généreuse. La définition du vin plaisir.

*Potential de garde :* Entre 3 et 5 ans.

### *Alliances culinaires :*

Apéritif de charcuteries et fromages frais

Tarte aux tomates confites

Côte de bœuf en croûte de sel

### *Présentation :*

 75 cl

*Tirage :* 2552 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

