



CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



FLEUR DE L'EUROPE BRUT NATURE

Historique :

La première cuvée biodynamique de Champagne. L'Europe des 12 s'éveille en 1992 et donne nom à cette ouverture. L'assemblage de Chardonnay, aérien, floral, apporte une élégance particulière à ce Champagne à dominante Pinot noir. L'absence de dosage offre une belle sapidité.

Assemblage et vinification :

Pinot Noir 85 % - Chardonnay 15 %
Assemblage 2015 (58 %) et vins de réserve (42 %)
Vinification en cuves thermo-régulées et fûts
Vins de réserve élevés en foudres de chêne
Fermentation malo-lactique
Zéro dosage
Degré alcoolique : 12 °

Dégustation :

Champagne non dosé, expressif et d'une finesse extrême !
Robe d'un or brillant, nez de miel et d'acacia
Bouche ample et généreuse, remarquablement expressive et tout en fraîcheur. Un vin ciselé, d'une grande tension et d'une pointe de salinité.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

Alliances Culinaires :

Dorade grillée au barbecue
Risotto au parmesan et brocolis
Vol-au-vent au ris de veau

Présentation :



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

