



# CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



## MILLESIME 2010 EXTRA BRUT

### *Assemblage et vinification :*

Pinot Noir 80 %, Chardonnay 20 %,  
Vieilles vignes : 30 ans  
Pressoir traditionnel champenois  
Vinification : Pinot noir : 60 % en cuves thermorégulées, 40 % en fûts de chêne  
Fermentation malo-lactique faite en majorité  
Prise de mousse sous liège avec agrafe  
Dosage : 4 g/l

### *Dégustation :*

Le nez est très riche et exhale des parfums de miel, de torréfaction, avec un côté beurré, soutenu par une note fumée.  
L'attaque en bouche est vive avec des arômes d'agrumes confits et une belle minéralité.  
En bouche, la finale développe des notes épicées.

### *Température de service :*

Entre 10 et 12°

### *Potentiel de garde : 5 à 10 ans*

### *Alliances Culinaires :*

Fricassée de homards et morilles  
Ris de veau rissolé aux girolles  
Foie gras poêlé

### *Présentation :*



Tirage : 12 400 bout. / 970 Magnums / 198 Jéroboams  
NB les Magnums et Jéroboams seront disponibles ultérieurement.

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

