



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 :



75 cl

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

