



CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



NOTES BLANCHES 2015 BRUT NATURE

Historique :

Emile Fleury, le fondateur, puis Robert, son fils, cultivent le Pinot Blanc, un cépage très répandu en Alsace et plus confidentiel en Champagne.

La jeune génération le reçoit en héritage. Le Pinot blanc évoluait jusqu'ici dans la sphère des assemblages. En 2009, sur l'impulsion de Morgane, il s'émancipe pour devenir monocépage d'une cuvée libre de dosage. Raisin rare, expressif, exotique.

Assemblage et vinification :

100 % Pinot Blanc - Vendange 2015
Parcelles Charme de fin & Valverot
Fermentation malo-lactique
Vinification et élevage en cuve inox (60%) et fût de chêne (40%)
Dosage : 0g/l

Dégustation :

En bouche, un généreux bouquet aux arômes de fruits jaunes et de poivre blanc, enveloppé par un gras charnu. La finale est extrêmement énergique. Notes Blanches 2015 est un délicieux Pinot Blanc original et bien typé.

Potential de garde : 3 à 5 ans

Alliances Culinaires :

Agneau à l'estragon et carottes au cumin
Huîtres chaudes gratinées au citron vert
Marmite Saint-Jacques et gambas

Présentation :



75 cl

Tirage : 4600 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

