



CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



ROBERT FLEURY 2008 - EXTRA BRUT

Historique :

Cuvée hommage à Robert Fleury, grand père de la nouvelle génération. Les plus belles parcelles du vignoble sont assemblées depuis 1997 pour une cuvée travaillée selon des méthodes ancestrales. La puissance d'un vin complexe, harmonie de nombreux cépages. « La montée en puissance du Boléro de Ravel ».

Assemblage et vinification :

Pinot Noir 29 %, Chardonnay 36 %, Pinot Blanc 35 %
Vieilles vignes : 40 ans
Fermentation et élevage en fûts de chêne de 228 l
Fermentation malo-lactique
Prise de mousse sous liège avec agrafe
Dosage : 2.7 g/l
Degré alcoolique : 12°

Dégustation :

Une belle effervescence et une couleur dorée intense pour ce champagne au nez complexe de gingembre confit, coing et noix grillées. La bouche offre des agrumes confits, fruits à chair blanche et arômes salins intenses accompagnés d'un zeste de citron. Une belle longueur en bouche qui exhale des notes de pâtisseries et noix de macadamia.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

Alliances Culinaires :

Pigeon mariné aux épices et quinoa
Rouget au colombo
Scones aux poires et parmesan

Présentation :

 75 cl

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

