



# CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



## ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT

### *Historique :*

Depuis toujours élaborée selon le mode de saignée, méthode de conception du rouge, cette cuvée historique évolue aujourd'hui vers de plus faibles dosages. Une grande buvabilité.

### *Vinification :*

Pinot Noir 100 % - Vendanges 2017  
Age des vignes : 30 ans  
Rosé de saignée obtenu par courte macération des grappes avant pressurage  
Vinification en cuves thermo-régulées  
Fermentation malo-lactique  
Dosage : 2 g/l  
Degré alcoolique : 12°

### *Dégustation :*

Robe claire aux reflets rubis.  
Beau bouquet de fruits rouges frais, du cassis et de la tarte aux prunes. Des arômes alliant gourmandise, vinosité et une pointe de sucrosité délicate en fin de bouche.

*Potential de garde :* 3 à 5 ans

### *Alliances Culinaires :*

Blanc-manger vanille et compote de framboises  
Carpaccio de dorade, fraise & citron vert  
Saint-Jacques et fondu de poireaux champagne & curry

### *Présentation :*

 37,5 cl  75 cl  Magnum

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

