



CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



BLANC DE NOIRS BRUT

Historique :

Créée en 1955 par Robert Fleury, la cuvée tradition change son nom en 2010 pour devenir le « Blanc de Noirs Brut ». Chaque nouveau millésime s'ajoute au précédent au cœur d'une réserve perpétuelle en foudres, méthode autrement appelée Soléra inversée. S'ensuit un vieillissement sur lattes de 4 ans.

Assemblage et vinification :

Pinot Noir 100 %
Assemblage 2019 (45 %) et vins de réserve.
Vinification en cuves thermo-régulées et foudres de chêne pour les vins de réserve
Fermentation malo-lactique
Dosage : 3.2 g/l
Degré alcoolique : 12 °

Dégustation :

Du pur Pinot Noir, teinte or paille, nez expressif et élégant, fruité délicat sur la pêche blanche et l'iris. Attaque fraîche, belle structure et fruité persistant.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

Alliances Culinaires :

Tartelettes au noix de Saint-Jacques
Suprême de pintade aux morilles
Magret de canard sauce Epoisses
Riz au lait châtaignes et figes

Présentation :



37,5 cl



75 cl



Magnum



Jéroboam

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

