



CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



CÉPAGES BLANCS 2012 - BRUT NATURE

Historique :

Un cépage moins représenté de ce côté de la Champagne. Les étages aromatiques de la veine Chablisienne se dévoilent grâce aux terroirs ancrés de la côte de Champreaux et des vieilles vignes de Valprune. Opulence, richesse et vivacité.

Assemblage et vinification :

Chardonnay 86 % - Pinot Blanc : 14%

Récolte 2012

Vinification en fûts de chêne (100 %)

Fermentation malo-lactique

Dosage : 0 g/l

Degré alcoolique : 12 °

Dégustation :

La robe or clair est scintillante, les bulles sont fines et crémeuses.

Une attaque vive et gourmande, des **saveurs riches** et **envoutantes** avec de la poire et du melon.

Le vin évoluera sans cesse dans votre verre en poursuivant sur des arômes de **fruits exotiques**, mangue, papaye et **ananas rôti**.

Une finale sur la **minéralité** du calcaire feront aussi ressortir des notes de mousse fraîche des bois.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

Alliances Culinaires :

Raviole à la ricotta, sauce aux baies de genièvres et ananas, émulsion au petit lait, beurre noisette et un parmesan de 48 mois.

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

