



# CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



## COTEAUX CHAMPENOIS BLANC 2019

### Historique :

Deuxième création d'un vin tranquille blanc, ce rare pur Chardonnay a été vendangé à maturité le **24 septembre**, il est élevé en fûts de chêne. C'est une cuvée confidentielle.

### Vinification :

100 % **Chardonnay** de la vendange 2019

Age des vignes : 40 ans

Parcelle : **Val Prune**

Vinification en **fûts de chêne** pendant 12 mois,

Degré alcoolique : 13 %

### Dégustation :

Un vin qui nous accueille sur de la **gourmandise** et de la **rondeur**, amené par des **fruits cuits**, pêche jaune et **pommes au four**, il se complétera avec des arômes vanillés.

Après ouverture, des notes de **sous-bois**, avec des **champignons**, ajoute de l'élégance à ce vin. Ce Chardonnay a besoin d'air pour atteindre sa pleine dégustation.

*Potentiel de garde* : Entre 3 et 5 ans.

### Alliances culinaires :

Lotte, asperges blanches, un sabayon émulsionné au gras de volaille, condiment de champignons fermenté, et un peu de tagète.

### Présentation :

 75 cl

*Tirage* : 578 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

