



# CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



## FLEUR DE L'EUROPE BRUT NATURE

### *Historique :*

**La première cuvée biodynamique** de Champagne. L'Europe des 12 s'éveille en 1992 et donne nom à cette ouverture. L'assemblage de Chardonnay, **aérien, floral**, apporte une élégance particulière à ce Champagne à dominante Pinot noir. L'absence de dosage offre une **belle sapidité**.

### *Assemblage et vinification :*

Pinot Noir 85 % - Chardonnay 15 %  
Assemblage 2018 (66 %) et vins de réserve  
Vinification en cuves thermo-régulées  
Vins de réserve élevés en **foudres de chêne**  
Fermentation malo-lactique  
**Non dosé**  
Degré alcoolique : 12 °

### *Dégustation :*

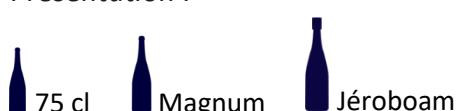
Champagne non dosé, **expressif** et d'une finesse extrême !  
Robe d'un or brillant, nez de miel et d'**acacia**  
Bouche ample et généreuse, remarquablement expressive et tout en fraîcheur. Un vin ciselé, d'une **grande tension** et d'une pointe de **salinité**.

*Potentiel de garde : 3 à 5 ans*

### *Alliances Culinaires :*

Dorade grillée au barbecue  
Risotto au parmesan et brocolis  
Vol-au-vent au ris de veau

### *Présentation :*



Champagne Fleury - 43, Grande Rue - 10250 COURTERON - France

Tél. : + 33 (0) 3 25 38 20 28

champagne@champagne-fleury.fr - www.champagne-fleury.fr

