



CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



NOTES BLANCHES 2016 BRUT NATURE

Historique :

Emile Fleury, le fondateur, puis Robert, son fils, cultivent le Pinot Blanc, un cépage très répandu en Alsace et plus **confidentiel** en Champagne.

La jeune génération le reçoit en héritage. Le Pinot blanc évoluait jusqu'ici dans la sphère des assemblages. En 2009, sur l'impulsion de Morgane, il s'émancipe pour devenir **monocépage** d'une cuvée libre de dosage. Raisin rare, expressif, exotique.

Assemblage et vinification :

100 % Pinot Blanc - Vendange **2016**
Parcelles Charme de fin & Valverot
Fermentation malo-lactique
Vinification et élevage en fût de chêne (100%)
Dosage : 0g/l
Degré alcoolique : 12 °

Dégustation :

En bouche, une attaque franche, une mousse légère, agréable. Ce pinot blanc aura un aspect d'**agrumes confit**, cédrat et **citron salée**. Pour finir, de la gourmandise, sur des arômes de **sucre et gingembre**.

Potential de garde : 3 à 5 ans

Alliances Culinaires :

Carpaccio de seiche, cédrat mariné avec du gingembre et citron puis caramélisé.
Condiment au coing

Présentation :



75 cl

Tirage : 3 000 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

