



CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT

Historique :

Depuis toujours élaboré selon la méthode de **saignée**, la **courte macération** lui donne une plus grande expression du millésime. Sa **gourmandise** et son bouquet de **fruits rouges** lui offrent une grande buvabilité.

Vinification :

Pinot Noir 100 % - Vendanges 2019
Age des vignes : 30 ans
Rosé de saignée obtenu par courte macération des grappes avant pressurage
Vinification en cuves thermo-régulées
Fermentation malo-lactique
Dosage : 3.4 g/l
Degré alcoolique : 12°

Dégustation :

Robe claire aux **reflets rubis**.
Beau bouquet de **fruits rouges frais**, du cassis et de la **tarte aux prunes**. Des arômes alliant gourmandise, vinosité et une pointe de **sucrosité délicate** en fin de bouche.

Potential de garde : 3 à 5 ans

Alliances Culinaires :

Blanc-manger vanille et compote de framboises
Carpaccio de dorade, fraise & citron vert
Saint-Jacques et fondu de poireaux champagne & curry

Présentation :

 37,5 cl  75 cl  Magnum

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

Tél. : + 33 (0) 3 25 38 20 28

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

