



# CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



## VARIATION 2018 BRUT NATURE Sans soufre ajouté

### Historique :

Une vision, isoler le Pinot Gris, très rare en Champagne. Plantée en 2010 ; récoltée en 2018 ; vinifiée sans soufre jusqu'en 2019 puis affinée pendant 5 ans, c'est la troisième génération de la **première cuvée** de Pinot gris biodynamique en Champagne.

### Assemblage et vinification :

Pinot Gris 100 %  
Vinification en cuve  
Fermentation malo-lactique  
Dosage : 0 g/l  
Degré alcoolique : 12°

### Dégustation :

Nez puissant et complexe. Arômes originaux mêlant **fruits jaunes**, fruits exotiques et **amandes**. Attaque franche et précise. Les promesses olfactives sont confirmées par une bouche généreuse qui se prolonge sur une finale délicate et persistante.

S'apprécie particulièrement en apéritif afin que puisse s'exprimer toute son originalité.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

### Alliances Culinaires :

Petites brioches foie gras et truffe  
Profiterolles au Comté  
Blanquette de veau à l'ancienne

### Présentation :



75 cl



Magnum

Tirage : 2200 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

