



CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



SONATE 2012 - EXTRA BRUT Sans soufre ajouté

Historique :

« Appliquer les principes de la biodynamie aux chais ». Isoler la plus pure expression du fruit par un travail de précision sans recours aux sulfites. Un exercice de style maîtrisé pour ce 4^{ème} opus d'une grande ampleur. C'est le vin né de l'inspiration de Jean-Sébastien.

Assemblage et vinification :

Pinot Noir 78 % - Chardonnay 22 %

La vendange 2009 a donné naissance à la première cuvée vinifiée sans soufre. Le millésime 2012 est le quatrième millésime à bénéficier de cette vinification qui respecte le fruit.

Age des vignes : 35 ans

Parcelles : Côte de Champraux, Valprune et Charme de Fin

Vinification en cuves

Fermentation malo-lactique

Dosage 0 g/l

Degré alcoolique : 12°

Dégustation :

Une robe dorée, des bulles délicates et un fin cordon de mousse. Au nez, un côté vibrant et naturel aux arômes nets, des fruits jaunes aux notes toastées à l'aération. En bouche, le vin se montre ample, généreux et authentique. Une finale minérale, portée par une longueur incroyable.

Potential de garde : 5 ans

Alliances culinaires :

Risotto Champenois aux champignons, escargots et Chaource

Gnocchis de carottes à l'orange

Scones poires et parmesan

Présentation :

 75 cl  Magnum