



Champagne Fleury-Gille

Brut Carte D'Or

Champagne - Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	Brut Carte d'Or
Couleur :	Blanc
Cépages :	Meunier (80%) / Pinot noir (20%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl

Ce champagne séduit d'emblée par son fruité à la fois frais et gourmand, sa constance, son style «Maison». Convivial à souhait il plaira à tous, en toute occasion, à tout moment.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation malolactique, Vinification classique, Pressurage direct.

Assemblage, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lattes avant dégorgement, Cuve émaillée.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, nombreuses bulles très fines, reflets dorés.

NEZ : Fruité, arômes d'agrumes.

BOUCHE : Fruitée, généreuse, ronde, rond, corps léger, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2018



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive



DISTINCTIONS

Gault Et Millau 2019 : 15/20

Dussert Gerber 2018 : 4 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

