



Champagne Fleury-Gille

Prestige

Champagne Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	Prestige
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chardonnay (50%) / Pinot noir (50%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Ce Champagne raffiné mêle fraîcheur, complexité et laisse en bouche une sensation savoureuse. Ce champagne sublimerait vos apéritifs et sera le partenaire idéal de mets délicats. Umami, une cinquième saveur qui donne envie de se resservir !



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation en fût de chêne d'un vin, Fermentation en cuve inox, Fermentation malolactique, Pressurage direct.

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

Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

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

NEZ : Expressif, beurré.

BOUCHE : Élégante, généreuse, ample, souple, corps structuré, bonne intensité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°

GARDE : A consommer entre 2019 et 2021



ACCORDS METS ET VINS : Carpaccio de Saint-Jacques, Poissons grillés, Viandes rouges grillées, Chapon à la broche, Desserts à la crème



DISTINCTIONS

Gault Et Millau 2021 : 15/20

Dussert Gerber 2021 : 5 étoile(s), Vin cité

Powered by **Plugwine**

