



Champagne Fleury-Gille

Organza Demi-Sec

Champagne - Blanc 2005

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	Organza Demi-Sec
Couleur :	Blanc
Millésime :	2005
Cépages :	Chardonnay (50%) / Pinot noir (50%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl

Ce champagne gourmand et chaleureux sera le partenaire idéal des mets finement épicés, des fromages à pâte persillée et des pâtisseries sucrées ou acidulées. Médaille d'Argent au Concours FEMINALISE VINEXPO Hong Kong 2016



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

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

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



DÉGUSTATION

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

NEZ : Complexe, arômes de fruits compotés, arômes de mirabelle.

BOUCHE : Harmonieuse, moelleuse, subtiles notes de tabac blond, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°

GARDE : A consommer entre 2019 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : Foie gras, Foie gras pôelé, Spécialités orientales, Desserts au chocolat, Desserts aux fruits



DISTINCTIONS

Gault Et Millau 2016 : 15/20

Concours des vins des vignerons indépendants 2015 : Médaille d'argent

Concours des vins Féminalise 2016 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

