



Fluteau

DEPUIS 1935

CHAMPAGNE

Blanc de blancs

Cépage : 100 % Chardonnay

Assemblage : Millésime 2013

Mise en bouteille : juillet 2014

Vinification

- Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulé
Fermentation malolactique complète, passage au froid
- Vieillesse minimum 7 ans sur les lies
- Taux d'Alcool : 12,30% vol.
- Dosage : extra-brut 6 gr/l

Notes de dégustation

- **Oeil :** Ce vin se présente à nous dans une jolie robe jaune pâle aux reflets verts avec des bulles fines qui remontent à la verticale.
- **Nez :** Délicat et aéré, il révèle des notes de fleur blanches, le jasmin et l'acacia. Des arômes de citron jaune assez mur, avec une touche de pomme reinette
- **Bouche :** Tonique et fraîche, avec une belle structure et une bonne souplesse. Les fines bulles caressent la bouche. Les notes d'agrumes avec un léger soupçon de menthol et basilique. Une belle minéralité est présente en fin de bouche. La finale est citronnée.

Accord met/vin

Ce champagne s'accorde parfaitement avec des mets légèrement salés, telle une chiffonnade de jambon de parme, ou des éclats de parmesan. Vous pouvez le servir avec un plateau d'huitres ou si vous avez envie de vous gâter, du caviar !



Champagne Fluteau - 5 rue de la nation - 10250 Gyé Sur Seine
Tel : 03.25.38.20.02 email : champagne.fluteau@wanadoo.fr
www.champagnefluteau.com

