



Fluteau

DEPUIS 1935

CHAMPAGNE

Coeur de cuvée

Lieu-dit : « Les Evallons »

Cépage : 100 % Pinot Noir

Assemblage : 50 % 2017 et 50 % vins de réserve

Mise en bouteille : juillet 2019

Vendange : juillet 2018

Vinification

- Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulé
Fermentation malolactique complète, passage au froid
- Vieillesse minimum 3 ans sur les lies
- Taux d'Alcool : 12,10% vol.
- Dosage : 4 gr/l

Notes de dégustation

- **Oeil :** Une jolie robe jaune or soutenu.
- **Nez :** Très aromatique et emblématique de la Cote de Bars.
On y trouve des notes florales : fleur de cerisier, pivoine, rose.
Arômes de framboises après aération, comme si on mangeait des fruits fraîchement cueillis le matin au jardin.
- **Bouche :** Généreuse, charnue et gourmande avec une reprise des notes de fruits. Comme une salade de fruits frais : pêche, orange groseille. Une belle acidité en finale.

Accord met/vin

Ce champagne est très désaltérant et conviendrait parfaitement pour un apéro dînatoire. Il pourra accompagner les plats méditerranéens comme une bouillabaisse. Il fera également merveille sur un fromage comme le Chaource ou le soumaintrain.

90^{pts}
WINE
ENTHUSIAST



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

