



Fluteau

DEPUIS 1935

CHAMPAGNE

Écho

Cépage : 85% pinot Noir, 15% chardonnay

Assemblage : 60% 2017, 40% vins de réserve 2016/15

Mise en bouteille : juillet 2018

Vendange : juillet 2017

Vinification

- Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulé
Fermentation malolactique complète, passage au froid
- Vieillesse minimum 4 ans sur les lies
- Taux d'Alcool : 12,40% vol.
- Dosage : extra-brut 6 gr/l

Notes de dégustation

- **Oeil :** Une jolie robe jaune soutenue. Une effervescence abondante alimente un cordon persistant de fines bulles.
- **Nez :** Expressif et très présent avec des notes florales : fleur de sureau, pivoine et acacia. A l'aération, arômes de réglisse et pain d'épice. Très fruit frais, poire, quetsche.
- **Bouche :** Très généreuse et accessible. Le pinot noir apporte un caractère charnu de poire très mur et pêche blanche. Le chardonnay prolonge la bouche et ajoute des notes crémeuses. La finale en agrumes confites.

Accord met/vin

Ce champagne équilibré fera merveille à l'apéritif mais peut également accompagner des viandes blanches, une andouillette grillée ou un fromage de vaches à croûte fleurie, chaource, vacherin.



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

