



Fluteau

DEPUIS 1935

CHAMPAGNE

Écho rosé

Cépage : 85% pinot Noir, 15% chardonnay dont
15% de pinot noirvinifié en vin rouge
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
- Vieillessement 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 cerise aux reflets abricot. De nombreux trains de bulles fines jouent dans la lumière et viennent nourrir un fin cordon persistant.
- **Nez :** Un agréable mariage de cerise Burlat, de pêche de vigne, de pivoine rose, de gelée de framboises et de confiture de myrtilles.
- **Bouche :** Tonique et désaltérante avec la légère vinosité du pinot noir. On y retrouve de la griotte, de la framboise sauvage et de l'orange sanguine. Le dosage extra brut oriente volontairement la dégustation sur la minéralité du terroir.

Accord met/vin

Ce champagne rosé accompagnera merveilleusement un tartare de dorade, des tapas, une bouillabaisse, un tian, une salade niçoise, un plat de charcuteries ou un agneau aux olives par exemple.



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

