



Fluteau

DEPUIS 1935

CHAMPAGNE

Rétrospective

Lieu-dit : « D'antan »

Cépage : 30 % Chardonnay et 70 % Pinot Noir

Assemblage : 90% 2019 10% vins de réserve solera

Mise en bouteille : juillet 2020

Vendange : juillet 2019

Vinification

- Fermentation alcoolique en fûts de 228L
Fermentation malolactique complète, passage au froid naturel, pas de filtration
- Vieillesse minimum 20 mois sur lies en cave
- Taux d'Alcool : 12,60% vol.
- Dosage : extra-brut 4 gr/l

Notes de dégustation

- **Oeil :** Robe jaune pâle aux reflets or gris.
- **Nez :** Le nez est gourmand et complexe avec des notes d'aubépine, de fleur de cerisier, de groseille blanche, de framboise et de cerise burlat. Quelques notes mentholées, de vanille et d'épices douces se révèlent à l'aération.
- **Bouche :** La gourmandise se retrouve avec une mise en bouche charnue et fruitée. On y retrouve de la gelée de groseille, de la cerise et e la fraise des bois. La bulle est caressante. Un léger boisé prolonge la bouche sur une finale vanillée, poivrée et sur l'orange sanguine.

Accord met/vin

Ce Champagne de gastronomie sera dégusté à l'apéritif mais également avec des écrevisses flambées, avec un turbot au four, avec une andouillette 5A ou avec un fromage de Salers.



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

