



# Fluteau

DEPUIS 1935

## CHAMPAGNE

# Symbiose

**Cépage :** 100 % Pinot Noir 50% Chardonnay

**Assemblage :** Millésime 2014

**Mise en bouteille :** Mai 2015

### 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 7,5 gr/l

### Notes de dégustation

- **Oeil :** C'est dans une jolie robe jaune pâle que ce champagne se dévoile. De jolis trains de bulles fines nourrissent un fin cordon persistant.
- **Nez :** Tout en élégance est aérien. Les fleurs blanches, acacia, jasmin, associées à du lilas se mêlent à des fruits blancs, pomme et à des agrumes. A l'aération quelques mots tertiaires, torréfaction apparaissent.
- **Bouche :** l'élégance se poursuit tout en dentelle avec de la légèreté. Le côté soyeux se retrouve par des touches de citrons confits, d'ananas frais et de framboise fraîche.

### Accord met/vin

*Ce champagne sera surtout le compagnon de vos apéritifs ou des instants rares à partager entre amis*



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](http://www.champagnefluteau.com)

