



Extra Brut

AOC 2002

Fleury

E' uno champagne che stupisce l'Extra Brut Aoc Fleury. Elegante e discreto. Lo fa lentamente lasciando scoprire i suoi toni delicati, floreali e agrumati che non scompaiono mai dal primo fino all'ultimo assaggio.

CARATTERISTICHE

Tipo	Champagne
Sottotipo	Blanc de Noirs
Denominazione	AOC
Annata	2002
Nazione di produzione	Francia
Regione di produzione	Champagne
Certificazione	Biodinamico
Vitigno	Pinot Nero 77% ;Chardonnay 33%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo dorato brillante, perlage fine e molto persistente
Gusto	All'assaggio spicca subito la tensione delle bollicine, finissime e delicate, in perfetto equilibrio con la cremosa struttura. Finale minerale e rinfrescante
Profumo	Bouquet ampio e delicato con note variegata a partire da sentori fruttati fino a brioche e spezie
Abbinamenti	Primi con pesce, secondi piatti di pesce, secondi piatti di carni bianche salsate
Temperatura di servizio	8° - 10° C

DATI DI PRODUZIONE

Età ceppi	Da 15 a 20 anni
Vinificazione	Fermentazione malolattica svolta in parte; gran parte del Pino Nero vinifica in botti di rovere, il resto in vasche smaltate; non filtrato. Tirage con tappo in sughero