

DRINKS.

Champagne Fleur de L'Europe Brut Nature AOC 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408214
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Champagne Fleury, 43 Grande Rue, 10250 COURTERON, France
Marque	Fleury
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Fraîcheur minérale avec des arômes fruités et un peu de miel.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Certifié bio, élaboré à partir de 90% de Pinot Noir et 10% de Chardonnay
Etiquette	classique, minimaliste
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température	8-10 degrés



de
consommation

En accord avec poissons & fruits de mer, fromages,
porc

Description

La famille Fleury, dirigée actuellement par la 4e génération, cultive sous son propre label près de 15 hectares de terres dans l'Aube, au sud de la Champagne. C'est Emil Fleury qui a posé la première pierre du domaine en 1894, comme un nouveau départ après la peste phylloxérique, qui s'était répandue dans de grandes parties de la Champagne depuis 1890. Fleury est considéré comme un pionnier de la culture biodynamique, puisque la famille a été la première en Champagne à recevoir le label de certification biologique. Les sols calcaires sont particulièrement adaptés aux cépages Pinot Noir et Chardonnay, qui sont toujours récoltés à la main et traités avec soin par les viticulteurs. La récolte est suivie d'une fermentation lente et longue sur levure et d'un vieillissement subséquent en fûts de chêne.