

DRINKS.

Champagne Fleury Blanc de Noirs Brut AOC 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408216
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
L'âge	Min. 15 mois
Dégustation	Crémeux et pétillant avec une belle acidité, puis des notes de pain au levain, de pomme verte, de poire et de fruits rouges.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à 100% à partir de Pinot Noir
Etiquette	ludique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, fromages, viandes blanches

Description

La famille de viticulteurs Fleury est pionnière dans la production de champagne biologique. En 1970, ils se sont progressivement convertis à la culture biodynamique. Il s'agit de la forme la plus rigoureuse d'agriculture biologique, fortement inspirée par les influences cosmiques et axée sur les méthodes traditionnelles de culture du sol et de soin des plants. En 1989, le premier champagne Fleury biodynamique est apparu sur le marché, une chose plutôt rare à l'époque. Aujourd'hui encore, le nombre de producteurs de champagne certifiés biologiques peut être compté sur les doigts d'une seule main. Le Champagne Blanc de Noirs a été créé par Robert Fleury en 1955, sur la base de vins blancs issus du cépage Pinot Noir rouge. Les raisins proviennent de vignes âgées d'environ 25 ans et subissent une première fermentation dans des récipients en acier et en bois, puis une seconde fermentation en bouteilles conformément à la réglementation de l'AOC, avec un minimum de 15 mois de vieillissement sur lies. Des vins de plusieurs millésimes sont ajoutés au champagne, afin d'obtenir une certaine consistance. Ainsi, comme la plupart des vins mousseux de ce type, le Blanc de Noirs Brut n'a pas d'indication de millésime.