



CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



BLANC DE NOIRS BRUT

歷史：

1955年，Robert Fleury首次推出這款香檳，作為酒莊的標誌性旗艦酒款。它曾經一度被命名為Carte Rouge Brut Tradition。2010年，酒莊更換了它的包裝，並改名為黑中白天然型香檳，更加能體現出酒莊黑皮諾葡萄的品種特性。之後，該香檳的每個新年份都加入自2006年開始在大橡木桶中陳年的多年份儲存酒，隨後在酒窖中，採用平放的方式儲存4年。

釀造工藝：

葡萄品種： 100 % 黑皮諾

混釀比例： 56 % 2014年份及 2015年份酒液 - 在控溫發酵罐中完成發酵；44%儲藏酒 - 在大橡木桶中發酵

蘋果酸乳酸發酵

補糖量： 5,5 g/l

酒精度： 12 °

品酒詞：

正如純淨的黑皮諾一樣，這款香檳閃爍著微微的金黃色澤，香氣突出且優雅，富有精緻的水果香氣如白桃和鳶尾花香。帶有爽脆的新鮮感，優美的骨架，果香餘韻悠長。

陳年潛力： 3 至5 年

餐酒搭配：

扇貝塔塔；羊肚菌珍珠雞肉；
鴨胸肉配芝士；無花果栗子牛奶
飯

規格：



Champagne Fleury - 43, Grande Rue - 10250 COURTERON - France

Tél. : +33 (0) 3 25 38 20 28 - Fax : +33 (0) 3 25 38 24 65



champagne@champagne-fleury.fr - www.champagne-fleury.fr