



# CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



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

## FLEUR DE L'EUROPE BRUT NATURE

### 歷史：

香檳區第一款使用生物動力法釀造的香檳。

1992年歐洲共同體12個成員國簽訂條約，向歐洲一體化邁出重要的一步，這款香檳也因此得名。霞多麗的輕盈感與花香為這款以黑皮諾為主導的香檳帶來了獨特的優雅。零補糖使得其口感更加優美。

### 釀造工藝：

黑皮諾85 % ， 霞多麗15 %

混釀 : 75% 2014年份基酒；25 % 儲藏酒

在控溫發酵罐中發酵，儲藏酒在大橡木桶中發酵(38%)。

蘋果酸乳酸發酵

無補糖

酒精度: 12°

### 品鑒：

零補糖香檳，有著驚人的表現力與無與倫比的細膩！

酒液呈明亮的金黃色，伴隨著蜂蜜與洋槐花的香氣，口感圓潤飽滿，新鮮感十足。這是一款用心雕琢的香檳，富有張力，並伴隨些許的鹹鮮感。

陳年潛力: 3 至5 年

### 餐酒搭配：

烤鯛魚

巴馬臣芝士與西蘭花焗飯

小牛胸腺餡酥餅

產品規格：



75 cl



1.5L



3L

