



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Età ceppi</b>	Da 15 a 20 anni
<b>Vinificazione</b>	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