

Blanc de Noirs

AOC

Fleury

Il Blanc de Noirs Aoc della maison Fleury è un Brut realizzato dall'assemblaggio di diverse annate, tutte ottenute con sole uve pinot nero. Uno champagne di grande personalità che regala cremosità e freschezza frutto di una coltivazione biodinamica che si permette di ritrovare la purezza e l'eleganza tipica del terroir della Cote des Bar su cui le sue uve maturano.

CARATTERISTICHE

Tipo Champagne

Sottotipo Blanc de Noirs

Denominazione AOC

Nazione di produzione Francia

Regione di produzione Champagne

Certificazione Biodinamico

Vitigno Pinot Nero 100%

Gradazione 12.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino con riflessi oro brillanti, perlage fine e molto persistente

Gusto L'assaggio di grande personalità è rinfrescato dalla mineralità che rende il finale perfettamente armonico

Profumo Bouquet intenso e ampio con note di frutta e biscotti, pulite e delicate. La rotondità e la maturità del Pinot dell'Aube si esprimono al massimo in bocca, con una struttura cremosa e raffinata

Abbinamenti Primi con pesce delicati, secondi piatti di carni bianche salsate

Temperatura di servizio 8° - 10° C

DATI DI PRODUZIONE

Età ceppi Tra i 20 e i 25 anni

Resa per ettaro 11.000 chili

Vinificazione Vinificazione in acciaio smaltato. Si effettua la fermentazione malolattica

Affinamento Permanenza sui lieviti è minimo 24 mesi