

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