

Fleuron

BRUT - 1^{ER} CRU - BLANC DE BLANCS

« L'esprit Millésime de la Maison »

Nos Champagnes ont un style « reconnaissable entre mille » : des grands Blanc de Blancs de Champagnes complexes et équilibrés, à l'élégance ciselée et d'une fraîcheur minérale incomparable.

La cuvée Fleuron, véritable vitrine de nos millésimes, est un travail d'assemblage qui additionne les qualités de multiples terroirs et « lieux-dits » de notre domaine. Ces qualités résultent évidemment de nos Terroirs (la Côte des Blancs) mais également de notre conception du Champagne : préférer l'harmonie à l'intensité, l'équilibre à l'ultra-concentration. Et pour cela, l'assemblage prévaut...



Cépage : 100% Chardonnay

Terroirs :

100% Côte des Blancs 73% grands crus & 27 % 1^{ers} crus

Assemblage 2010 :

- 27% Chouilly Grand cru : « Montaigu » et « Ronds Buissons »
- 40,5 % Cramant Grand cru : « Buissons », « Bateau »...
- 5,8 % Oger Grand Cru : « Terres de Noël » et « Champs Nérons »
- 16,5 % Cuis 1^{er} cru : « Basses vignes »
- 10,5 % Vertus 1^{er} cru : « Justices » et « Faucherets »

Vinification :

- Vendanges manuelles et pressurage fractionné
- Débourage à froid
- Fermentation alcoolique thermorégulée
- Fermentation malolactique
- Élevage en cuves pendant 8 mois
- Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile

Mise en bouteille (tirage) : avril 2015

Vieillessement : En bouteille sur lies plus de 4 ans

Dégorgement : 3 mois avant expédition

Dosage : BRUT - 5 g/L de sucre

Production annuelle :

- 2.045 magnums