

# Fleuron

BRUT - 1<sup>ER</sup> 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 58% grands crus & 42% 1<sup>ers</sup> crus

### **Assemblage 2014 :**

- 38% Chouilly Grand cru : « Montaigu ».
- 20 % Cramant Grand cru : « Buissons ».
- 32 % Cuis 1<sup>er</sup> cru : « Croix-Blanche » et « Roualles »
- 10% Vertus 1<sup>er</sup> cru : « Justices » et « Grillettes »

**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 :** 5 g/L de sucre

**Production annuelle :**

- 12 347 bouteilles

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.