



CHAMPAGNE LUTUN

## Fleur de Bois Extra-brut "Une autre conception du Champagne"

L'histoire de cette cuvée en fait un champagne unique.

100 % de chardonnays issus des meilleurs terroirs, une seule année de récolte.

La robe est d'un jaune pâle aux reflets verts argentés presque métalliques caractéristique du chardonnay.

L'effervescence est vive et soutenue, avec un cordon fin et persistant.

Le nez très pur, aux notes boisées fondues laisse augurer une attaque en bouche prenante, droite franche et tonique ! Le caractère boisé discret, laisse percevoir des arômes de vanille.

Le dosage en extra brut permet d'apprécier la palette aromatique du chardonnay et confère à cette cuvée une singularité exceptionnelle !

La longueur en bouche est remarquable. Le grand potentiel de garde de cette cuvée permet à ce vin de s'épanouir avec le temps.

Disponible en bouteille (75 cl).

Les vendanges sont faites manuellement en champagne. La vinification se fait totalement sous bois en barriques de 2 hectolitres. L'élevage dans ces mêmes fûts est d'environ 8 mois.

Le tirage (mise en bouteille) est effectué au printemps suivant la vendange, le vieillissement est en moyenne de 20 mois.

Les bouteilles sont dégorgées en général 3 mois avant l'expédition.



Fleur de bois