



## **Cuvée PRESTIGE** *blanc de blancs* **MILLÉSIME 2008**

*Champagne 100% chardonnay, millésimé, toute en finesse. Ses arômes délicats séduiront les connaisseurs de champagne élégant et raffiné*

### **Fiche technique :**

Assemblage 100% chardonnay de la récolte 2008  
Mise en bouteille : avril 2009

### **Elevage:**

Cuves Inox thermo-régulé  
fermentation malolactique complète

**Vieillessement :** 5 ans sur les lies

**Taux d'Alcool:** 12,40% vol.

**Acidité total:** 3.90 gr/l

**pH:** 3.13

**Dosage** 8 gr/l

**SO2 libre :** 10 mg/l

### **Fiche dégustation :**

Ce vin se présente à nous dans une jolie robe jaune pâle aux reflets verts.

Le nez expressif révèle des notes d'agrumes à maturité de type clémentine associées à des touches de pralin, de miel d'acacia et de torréfaction à l'aération.

L'attaque en bouche est franche et révèle son caractère chardonnay avec une dominante sur les agrumes. Le dosage adapté laisse s'exprimer ce champagne par son caractère rafraichissant. De belle minéralité, ce champagne aura sa place à l'apéritif comme sur un plateau de fruit de mer.



**Earl Thierry Fluteau – 5 rue de la nation – 10250 Gyé Sur Seine**  
**Tel : 03.25.38.20.02 email : [champagne.fluteau@wanadoo.fr](mailto:champagne.fluteau@wanadoo.fr)**  
**[www.champagnefluteau.com](http://www.champagnefluteau.com)**

