



## Cuvée Blanc de Noirs

**Cepage :** 100% Pinot Noir

**Assemblage :**

70% 2009 ; 30% vins de réserve 2008

**Elevage:**

Cuves Inox thermo-régulé  
fermentation malolactique complète

**Viellissement :** 2 ans sur les lies

**Taux d'Alcool:** 12,30% vol.

**Acidité total:** 4.40 gr/l

**pH:** 3.05

**Dosage** 9gr/l

**SO<sub>2</sub> libre :** 16mg/l

**Notes de dégustation:**

Ce champagne s'habille d'une jolie robe jaune soutenue. Une effervescence abondante alimente un cordon persistant de fines bulles.

Le nez expressif est très présent avec des notes fruitées. Les pêches jaunes en marmelade se marient à de la framboise, de la bergamote, du miel d'acacia et de la réglisse.

En bouche le pinot noir apporte un caractère charnu et fruité avec une reprise des fruits jaunes. Le chardonnay prolonge la bouche par des notes d'agrumes. La finale est légèrement réglisse.

Ce champagne équilibré fera merveille à l'apéritif mais peut également accompagner des viandes blanches, une andouillette grillée ou un fromage de vaches à croûte fleurie, chaource, vacherin.



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)