



DE CHAMPAGNE LA
RENAISSANCE

L'Expression de Nos Cuvées



Fleuron

Style de la cuvée : Blanc de Blancs

Appellation : AOC Champagne

Revendication : Grand Cru

Terroir : Côte des Blancs

Cépage : 100 % Chardonnay d'Oger

Dosage : Brut

Élevage : Cuve avec fermentation malolactique

Maturation sur lies / en cave : 5 ans sur lies

Formats : Bouteille - Magnum



Note de dégustation :

Créée en 1985, Fleuron est une cuvée historique 100 % Chardonnay, issue d'une sélection rigoureuse de deux années sur les coteaux d'Oger Grand Cru. Le nez est élégant, marqué par des notes de fruits blancs, de brioche fine et de fleurs séchées. La bouche, ample et structurée, offre une grande profondeur et une finale persistante.

Accord mets & vins :

Idéal pour les grandes occasions, Fleuron sublime des mets raffinés tels que le homard, les noix de Saint-Jacques, un turbot ou une volaille de fête.