



## ABSOLU EXTRA BRUT



CHAMPAGNE  
FLEURY-GILLE  
VIGNERONS DEPUIS 1842

### TOUT EN ÉQUILIBRE

Ce champagne épuré exprime la véritable nature du vin. Sans dureté malgré l'absence de dosage en sucre, il sera parfait à l'apéritif et autour de plats à tonalité terre et mer. Pour les amateurs d'authenticité !



#### Plaisir de l'œil

Robe de couleur or pâle avec des reflets jaune argenté, bulles fines.

#### Plaisir du nez

Délicat qui rappelle des odeurs de pêche, d'abricot, de cerise, de pomme au beurre, d'orange, avec des accents anisés et un tendre parfum de bouton d'or.

#### Plaisir du palais

Palais équilibré entre un enrobage fruité tropical et une bonne tension fraîche. Ultime sensation fondante et légère, juste épicée et zestée de citron.

#### Vinification

Assemblage d'années 2022 (40%) et 2023 (60%).  
Vieillessement en cave 36 mois.

#### Assemblage

60% Pinot Meunier  
30% Chardonnay  
10% Pinot Noir

Dosages  
0,3 g/l



75cl

Production annuelle : 4 000 bouteilles



Gault & Millau (2025, 2026)  
Guide Hachette des vins (2024)



23 rue Pascal - Courcelles - 02850 Trélou-sur-Marne  
03 23 70 83 99 - 06 25 48 18 91  
contact@champagne-fleury-gille.fr  
www.champagne-fleury-gille.fr

