



BLANC DE BLANCS BRUT



CHAMPAGNE
FLEURY-GILLE

VIGNERONS DEPUIS 1842

TOUT EN ÉQUILIBRE

Dans sa bouteille transparente, ce champagne à la tonacité pleine d'allant revendique l'expression spécifique des chardonnays de notre terroir. A la fois floral et fruité, tout en finesse et vivacité, il sera parfait à l'apéritif.



Plaisir de l'œil

La robe, d'une couleur or à la densité soutenue, offre un visuel intense et élégant. Elle annonce d'emblée une cuvée de caractère.

Plaisir du nez

Le nez se révèle délicatement boisé, tout en finesse et en élégance. Les arômes de bois s'expriment avec subtilité, apportant de la profondeur sans jamais dominer.

Plaisir du palais

En bouche, l'équilibre est harmonieux, porté par une structure soyeuse et une belle persistance, où le boisé se prolonge avec douceur et précision. La minéralité apporte tension et relief, soutenant un milieu de bouche structuré et équilibré.

Vinification

Assemblage d'années 2021 (20%) et 2022 (80%). Vieillessement en cave 48 mois Chardonnay élevés 6 mois en fût.

Assemblage

100% Chardonnay

Dosages
7 g/l



Production annuelle : 4 000 bouteilles

Gault & Millau

LE GUIDE
DES VINS
2026

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



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

