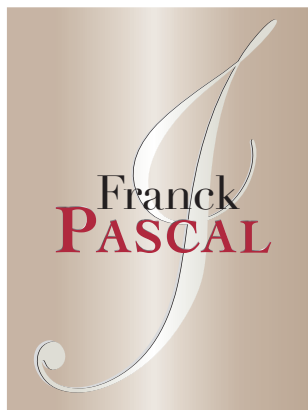


C H A M P A G N E

FROM HEART FOR EARTH



"Créer une grande cuvée de terroir, à partir de raisins sans

*le bonheur des amateurs de champagnes qui veulent prendre
soin d'eux et créer un monde meilleur !"*

L'ESPRIT DE RELIANCE:

Son nom issu du Français FLUER (se déformer de manière imperceptible) et de l'Anglais FLUENT (se dit de quelque chose d'évident pour soi) exprime sa mission:

*Faire changer de manière imperceptible les croyances en matière de viticulture et d'oenologie pour **accélérer la transition vers des pratiques durables.***

La viticulture utilise des pesticides en abondance aujourd'hui, et ceux-ci affectent la santé des gens. Les vinifications sont surtout technologiques et font généralement appel à de nombreux intrants dont certains sont allergènes.

Préserver la santé de nos clients est l'une de nos priorités.

L'ELABORATION DE RELIANCE:

*L'expérience de plus de 20 années nous montre qu'il y a un moment précis pour vendanger: un moment où le plaisir est perceptible dans le raisin, où il y a **l'équilibre parfait entre minéralité, tension, fruité et maturité des peaux.** C'est cet instant que nous recherchons pour élaborer des champagnes non dosés parfaitement équilibrés et harmonieux, source de plaisir. Notre palais est le meilleur moyen d'identifier le plaisir, alors nous dégustons nos raisins.*

Les levures naturellement présentes sur le raisin sont en résonance avec le jus que la vigne a créé sous l'effet millésime. Nous les aidons à fermenter ce jus en vin de la manière qu'elles seules connaissent. Les malos s'enclenchent spontanément lorsque c'est le moment pour le vin. La clarification est obtenue par un soutirage léger. Pour préserver les sensations capturées dans le raisin, la vinification et l'élevage se déroulent à température du chai, sans additif, et sans technologie pour chauffer, refroidir ou filtrer les vins.

RELIANCE, c'est :

Un champagne BRUT NATURE, non millésimé, élaboré naturellement. Quelques mg/l de sulfites sont ajoutés avant commercialisation pour sécuriser le service à la coupe en restaurant gastronomique.

*Le lot commençant par "R11" est issu de 2010 (env. 10%) et 2011.
Cépages: 80% Pinot Meunier, 16% Pinot Noir, 4% Chardonnay
Non dosé, non collé, non filtré, non passé au froid. Servir entre 9 et 11°C.*

Domaine certifié en culture biologique et biodynamique par ECOCERT - 32600 L'ISLE JOURDAIN

Champagne Franck Pascal

34 bis rue V. REGNIER - 51700 Baslieux-sous Chatillon - FRANCE

RELIANCE

Brut Nature

Médailles - Awards

BETTANE-DESSEAUME

15/20

Revue des Vins
de France
2016 15,5/20

Gault & Millau 2016 : 17/20

Coup de Coeur

Guide Heichelman
(Allemagne) : ****