



FLEUR BLANCHE

MILLÉSIME 2019
COMPOSITION N°4

Pure, fraîche et florale



Robe dorée luisante,
à la bulle fine.



Nez expressif,
s'ouvrant sur des notes de fleurs
blanches, de pamplemousse
et d'agrumes, souligné par des
arômes de bergamote et une
touche de minéralité.



Bouche avec une belle tension
avec une attaque fraîche, sur des notes
d'agrumes délivrant une belle longueur.

Jolie finale tendue,
sur des arômes de pomele.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

À savourer sur des tempuras de crevettes, des
coquilles Saint-Jacques sauce crème fraîche
et son riz basmati, ou un chirashi de saumon.



ASSEMBLAGE VINIFICATION

Millésime 2019, 100% «Coeur de cuvée»
Blanc de Blancs, Dosage : 4g/L - Extra-Brut
100% Chardonnay. Vieillessement : 5 years.

PARMI LES 6 COMPOSITIONS ÉLABORÉES PAR NOTRE CHEF DE CAVE, C'EST LA COMPOSITION N°4 QUI A ÉTÉ SÉLECTIONNÉE
CAR ELLE CORRESPOND PARFAITEMENT AU STYLE DE VIN BEAUMONT DES CRAYÈRES.

BEAUMONT DES CRAYÈRES

CHAMPAGNE

WWW.CHAMPAGNE-BEAUMONT.COM