



FLEUR NOIRE

MILLÉSIME 2018
COMPOSITION N°7

Élegante, vive et racée



Robe or clair

présentant un bel ensemble de fines bulles.



Nez complexe et puissant,

s'ouvrant sur des notes de fruits rouges et de framboises, souligné par des arômes d'agrumes et de fruits noirs comme le cassis.



Bouche élégante avec une attaque vive sur des notes de framboises fraîches et de fruits rouges. Beaucoup de finesse et une belle tension avec quelques notes de fruits noirs, de mûres, de myrtilles et de framboises.

Belle longueur en finale, raffinée et épicée.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

À sublimer sur un rôti de porc avec une sauce de cranberries, accompagné de pommes de terre grenailles, ou sur un carpaccio de boeuf épicé aux cinq baies..



ASSEMBLAGE

Millésime 2018,
Blanc de Noirs,
100% Pinot Noir.

VINIFICATION

100% «Coeur de cuvée»
Dosage : 4g/L - Extra-Brut
Vieillessement : 6 ans.

PARMI LES 10 COMPOSITIONS ÉLABORÉES PAR NOTRE CHEF DE CAVE, C'EST LA COMPOSITION N°7 QUI A ÉTÉ SÉLECTIONNÉE CAR ELLE CORRESPOND PARFAITEMENT AU STYLE DE VIN BEAUMONT DES CRAYÈRES.

BEAUMONT DES CRAYÈRES
CHAMPAGNE

WWW.CHAMPAGNE-BEAUMONT.COM