



## 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