



FLEUR DE PRESTIGE

MILLÉSIME 2014

*Riche, ample
et somptueuse*



Robe or pâle aux reflets brillants
et à la bulle fine et abondante.



Nez frais et généreux
sur des notes d'agrumes confits et de
fruits secs, souligné d'arômes de gelée de
pomme et de pêche.



Bouche ample et raffinée
sur des arômes de confiture de fruits, de
brioche grillée et de notes miellées.

Finale savoureuse,
élégante et toastée.

ACCORD GASTRONOMIQUE

À déguster sur une côte de veau
sauce girolles et purée de carottes.



ASSEMBLAGE VINIFICATION

50% Chardonnay,
40% Pinot Noir,
10% Meunier.

100% Cœur de Cuvée
Dosage : 8g/L
Vieillessement :
5 ans minimum.



BEAUMONT DES CRAYÈRES
CHAMPAGNE

WWW.CHAMPAGNE-BEAUMONT.COM