



FLEUR NOIRE

FONDÉE  EN 1955

BEAUMONT DES CRAYÈRES  
CHAMPAGNE

# FLEUR NOIRE

## MILLÉSIME

*Puissante, racée  
et intense*



### Robe or clair

présentant un bel ensemble de fines bulles.



### Nez s'ouvrant sur des fruits secs et des fruits rouges mûrs,

devenant frais et gourmand au brassage.



### Bouche ample et structurée

aux arômes de pêche de vigne et de cerise,  
valorisée par des notes citronnées et torréfiées.

### Finale longue,

rafraîchissante et épicée.



#### ASSEMBLAGE

Blanc de Noirs  
millésimé,  
100% Pinot Noir.

#### VINIFICATION

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



#### ACCORD GASTRONOMIQUE

À sublimer sur un magret de canard  
ou une viande rouge juste toastée,  
sauce au poivre vert  
et pommes de terre grenailles.



**BEAUMONT** DES **CRAYÈRES**

CHAMPAGNE

WWW.CHAMPAGNE-BEAUMONT.COM