



BEAUMONT DES CRAYÈRES
C H A M P A G N E



FLEUR DE MEUNIER

MILLÉSIME

Spécifique, soyeuse et aérienne



Robe d'un bel or paille brillant.



Nez expressif et rafraîchissant

sur des notes de confiture de mirabelle, de prune, de zeste de citron.



La bouche vive et pure

présente des notes de fruits confits et d'agrumes soulignée par de délicates touches épicées.

Finale ciselée

et persistante.



ASSEMBLAGE

Blanc de Noirs millésimé, 100% Meunier.

VINIFICATION

100% Cœur de Cuvée Dosage : 0g/l Brut Nature Vieillissement : 5 ans minimum.



ACCORD GASTRONOMIQUE

Idéale sur les fruits de mer, elle accompagne merveilleusement les sashimis et les sushis ou un tartare de langoustine.

