



FLEUR DE PRESTIGE



BEAUMONT DES CRAYÈRES
CHAMPAGNE



FLEUR DE PRESTIGE

MILLÉSIME

*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.



ASSEMBLAGE

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

VINIFICATION

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



ACCORD GASTRONOMIQUE

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



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

WWW.CHAMPAGNE-BEAUMONT.COM