

Fleur Blanche

MILLÉSIME 2020
COMPOSITION N°6

Pur, frais et floral

Robe or pâle aux reflets dorés, avec une effervescence fine et délicate.

Nez frais, puissant et fruité, aux arômes de pomelo et de fruits blancs comme la poire, souligné par de jolies notes minérales.

Bouche suave, légère et fine, avec des notes florales et d'agrumes comme le pamplemousse.

Finale persistante et équilibrée, aux notes acidulées de citron vert.

ACCORDS GASTRONOMIQUES
À déguster sur un fromage à pâte dure, tel qu'un parmesan affiné ou un comté fruité.

ASSEMBLAGE
Millésime 2020,
Blanc de Blancs,
100% Chardonnay.

VINIFICATION
100% «Coeur de cuvée»
Dosage : 4g/l - Extra-Brut
Vieillissement :
5 ans minimum.

PARMI LES 7 COMPOSITIONS ÉLABORÉES PAR NOTRE CHEF DE CAVE, C'EST LA COMPOSITION N°6 QUI A ÉTÉ SÉLECTIONNÉE CAR ELLE CORRESPOND PARFAITEMENT AU STYLE DE VIN BEAUMONT DES CRAYÈRES.

BEAUMONT DES CRAYÈRES
CHAMPAGNE
WWW.CHAMPAGNE-BEAUMONT.COM