



LIMITED - 3ÈME ART - EDITION



BEAUMONT DES CRAYÈRES
CHAMPAGNE

LIMITED - 3ÈME ART - EDITION

BRUT

*Audacieuse, lumineuse
et élégante*



Jolie robe jaune pâle

aux reflets dorés accompagnée de bulles très fines.



Nez élégant et complexe

de fruits mûrs type pêche et abricot mêlés aux biscuits miellés. Pointe d'épices en finale.



Bouche tout en fraîcheur

avec des notes d'agrumes, de poire et de mirabelle.

Belle finale longue,
et persistante.



ASSEMBLAGE

45% Chardonnay,
30% Pinot Noir,
25% Meunier.

VINIFICATION

100% Cuvée
Dosage : 8g/L
Vieillessement : 3 ans
minimum.



ACCORD GASTRONOMIQUE

Idéal pour l'apéritif, elle accompagne parfaitement une entrée fine tout comme un plat, tel qu'un filet mignon au miel et au gingembre.



BEAUMONT DES **CRAYÈRES**

CHAMPAGNE

WWW.CHAMPAGNE-BEAUMONT.COM