



GRAND MEUNIER



BEAUMONT DES CRAYÈRES
CHAMPAGNE

GRAND MEUNIER

EXTRA-BRUT

*Généreuse, charmeuse
et précise*



Robe or doré brillant aux reflets jaune paille
avec de fines bulles scintillantes.



Nez frais et gourmand
de poire verte et de reine-claude, rehaussé
par des notes de miel et de brioche au beurre.



Bouche crémeuse au fruité généreux et droit
caractérisé par des arômes de pêche,
de prune, de poire et de fruits rouges confits.

Finale miellée,
élégante et fraîche.



ASSEMBLAGE

Blanc de Noirs,
100% Meunier.

VINIFICATION

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



ACCORD GASTRONOMIQUE

Idéale sur un poisson blanc au four
accompagné de pommes de terre
nouvelles ou sur un comté jeune et fruité.



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

WWW.CHAMPAGNE-BEAUMONT.COM