



GRAND PRESTIGE



BEAUMONT DES CRAYÈRES  
CHAMPAGNE

# GRAND PRESTIGE

BRUT

*Subtile, délicate  
et voluptueuse*



Robe jaune pâle avec des reflets or,  
bulles très fines et vivaces.



Nez élégant au fruité  
complexe de cerise, pêche, miel,  
biscuit et épices.



Bouche fraîche et équilibrée  
avec des notes de pamplemousse et  
de cerises.

Finale longue,  
et élégante.



## ASSEMBLAGE

40% Chardonnay,  
40% Pinot Noir,  
20% Meunier.

## VINIFICATION

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



## ACCORD GASTRONOMIQUE

À apprécier à l'apéritif ou sur une  
entrée délicate tel qu'une tartelette  
de cabillaud au curcuma et  
vinaigrette de dattes.



**BEAUMONT** DES **CRAYÈRES**

CHAMPAGNE

WWW.CHAMPAGNE-BEAUMONT.COM