



FLEUR BLANCHE

MILLÉSIME 2016

*Voluptueuse, pure
et délicate*



Robe dorée lumineuse,
à la bulle fine et abondante.



Nez frais et généreux
s'ouvrant sur des notes d'agrumes et
de fruits blancs.



Bouche charnue à l'attaque fraîche,
sur des notes citronnées, délivrant une belle
tension.

Jolie finale,
gourmande.



ACCORD GASTRONOMIQUE

À savourer sur des coquilles
Saint-Jacques et son riz basmati et sa
sauce safran.

ASSEMBLAGE VINIFICATION

Blanc de Blancs,
100% Chardonnay.

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



BEAUMONT DES CRAYÈRES
CHAMPAGNE

WWW.CHAMPAGNE-BEAUMONT.COM