



FLEUR NOIRE

MILLÉSIME 2015

*Puissante, racée
et intense*



Robe or clair

présentant un bel ensemble de fines bulles.



Nez complexe et puissant,

il s'ouvre sur des fruits noirs qui deviennent fins et frais au brassage. Il révèle de légères notes de framboise.



Bouche équilibrée avec beaucoup de profondeur,

aux arômes de mûres et de cassis soulignés par des notes briochées.

Finale longue,

rafraîchissante et épicée.

ACCORD GASTRONOMIQUE

À sublimer sur un magret de canard ou une viande rouge juste toastée, sauce au poivre vert et pommes de terre grenailles.



ASSEMBLAGE

Blanc de Noirs,
100% Pinot Noir.

VINIFICATION

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



BEAUMONT DES CRAYÈRES
CHAMPAGNE

WWW.CHAMPAGNE-BEAUMONT.COM