



FLEUR DE MEUNIER

MILLÉSIME 2015

*Spécifique, soyeuse
et aérienne*



Robe d'un bel or
paille brillant.



Nez expressif et rafraîchissant
sur des notes de confiture de mirabelle, de
prune, de zeste de citron.



La bouche vive et pure
présente des notes de fruits confits et
d'agrumes soulignée par de délicates
touches épicées.

Finale ciselée,
et persistante.

ACCORD GASTRONOMIQUE

Idéal sur les fruits de mer, elle accompagne
merveilleusement les sashimis et les sushis
ou un tartare de langoustines.



ASSEMBLAGE VINIFICATION

Blanc de Noirs,
100% Meunier.

100% Cœur de Cuvée
Dosage : 0g/L Brut Nature
Vieillessement :
5 ans minimum.



BEAUMONT DES CRAYÈRES
CHAMPAGNE

WWW.CHAMPAGNE-BEAUMONT.COM