



FLEUR DE MEUNIER

MILLÉSIME 2016
COMPOSITION N°9

Gourmande, fruitée et expressive



ROBE D'UN BEL OR PAILLE BRILLANT,
À LA BULLE FINE.



NEZ EXPRESSIF SUR DES NOTES
FLORALES NOTAMMENT DE ROSE,
ET DES ARÔMES DE CANNELLE ET DE
FIGES.



LA BOUCHE CISELÉE ET GOURMANDE
PRÉSENTE DES NOTES DE PAIN
D'ÉPICES, DE BRIOCHE, D'ABRICOTS
ET DE MIRABELLES SOULIGNÉE PAR
DE DÉLICATES TOUCHES D'AGRUMES.

BELLE FINALE TENDUE,
ET PERSISTANTE.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

IDÉALE SUR LES FRUITS DE MER, CETTE CUVÉE
ACCOMPAGNE MERVEILLEUSEMENT UN FILET
DE SOLE AVEC UNE SAUCE AUX AGRUMES OU
ENCORE UN PARMESAN AFFINÉ.



ASSEMBLAGE VINIFICATION

MILLÉSIME 2016,
BLANC DE NOIRS,
100% MEUNIER.

100% «COEUR DE CUVÉE»
DOSAGE : BRUT NATURE (0G/L)
VIEILLISSEMENT : 8 ANS.

PARTI DES 9 COMPOSITIONS ÉLABORÉES PAR NOTRE CHEF DE CAVE, C'EST LA COMPOSITION N°9 QUI A ÉTÉ SÉLECTIONNÉE
CAR ELLE CORRESPOND PARFAITEMENT AU STYLE DE VIN BEAUMONT DES CRAYÈRES.

BEAUMONT DES CRAYÈRES

CHAMPAGNE
WWW.CHAMPAGNE-BEAUMONT.COM