

Fleur De Prestige

MILLÉSIME 2018
COMPOSITION N°8

Frais, équilibré et élégant

Robe jaune pâle
aux reflets dorés, et aux bulles fines et délicates.

Nez ample et généreux
sur des notes florales et d'agrumes frais, soulignées par des notes gourmandes d'amande et de noisette.

Bouche puissante et équilibrée
qui révèle des arômes de fruits jaunes et de fruits blancs, soutenus par une belle fraîcheur.

Finale tendue
et élégante.

ACCORDS GASTRONOMIQUES
À déguster sur un ceviche de saumon à l'avocat et au citron vert.

ASSEMBLAGE
Millésime 2018,
50% Chardonnay,
40% Pinot Noir,
10% Meunier.

VINIFICATION
100% «Coeur de cuvée»
Dosage : 7g/l - Brut
Vieillissement :
5 ans minimum.

PARMI LES 11 COMPOSITIONS ÉLABORÉES PAR NOTRE CHEF DE CAVE, C'EST LA COMPOSITION N°8 QUI A ÉTÉ SÉLECTIONNÉE CAR ELLE CORRESPOND PARFAITEMENT AU STYLE DE VIN BEAUMONT DES CRAYÈRES.

BEAUMONT DES CRAYÈRES
CHAMPAGNE
WWW.CHAMPAGNE-BEAUMONT.COM