

Fleur Noire

MILLÉSIME 2019
COMPOSITION N°1

Délicat, vif et fruité

Robe or profond
avec une effervescence fine et délicate.

Nez puissant et fin,
s'ouvrant sur de jolies notes de fruits rouges comme la framboise, et de fruits noirs comme la mûre; enrobé de quelques notes toastées qui apportent une belle complexité.

Bouche vive et fruitée
avec une attaque sur des fruits blancs et jaunes comme la pêche ou l'abricot. Une fin de bouche tout en finesse avec des notes d'agrumes et un côté salin.

Une finale délicate,
et raffinée.

ACCORDS GASTRONOMIQUES
À sublimer sur un carpaccio de boeuf aux agrumes.

ASSEMBLAGE
Millésime 2019,
Blanc de Noirs,
100% Pinot Noir.

VINIFICATION
100% «Coeur de cuvée»
Dosage : 4g/l - Extra-Brut
Vieillissement :
5 ans minimum.

PARMI LES 9 COMPOSITIONS ÉLABORÉES PAR NOTRE CHEF DE CAVE, C'EST LA COMPOSITION N°1 QUI A ÉTÉ SÉLECTIONNÉE CAR ELLE CORRESPOND PARFAITEMENT AU STYLE DE VIN BEAUMONT DES CRAYÈRES.

BEAUMONT DES CRAYÈRES
CHAMPAGNE
WWW.CHAMPAGNE-BEAUMONT.COM