



BEAUMONT_{DES} CRAYÈRES
CHAMPAGNE





LA CANTINA

Nel 1955, un gruppo di viticoltori nelle colline intorno a Epernay fondò lo champagne Beaumont des Crayères a Mardeuil.

Con 80 ettari vitati nella Valle de la Marne nel cuore della Champagne, produce e vende oggi circa 600.000 bottiglie nei 5 continenti.



BEAUMONT DES CRAYÈRES

CHAMPAGNE

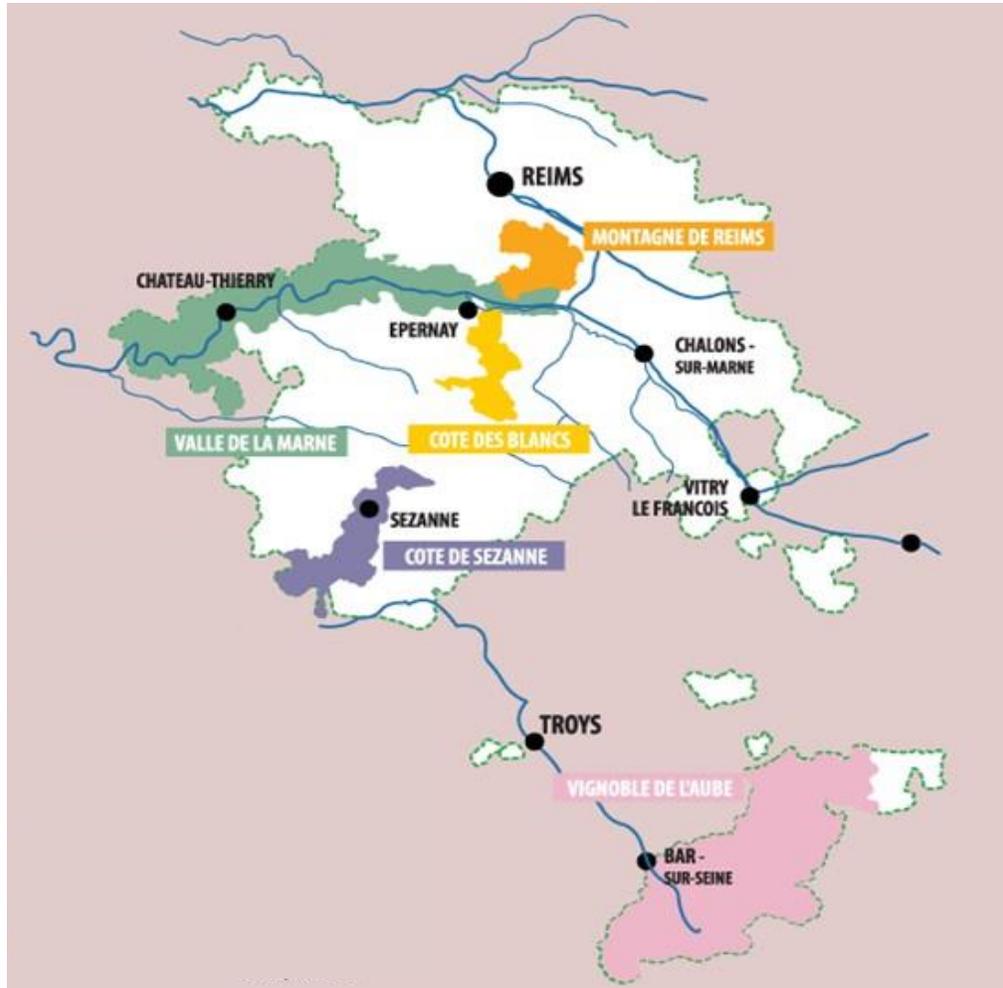
TERRITORIO

Le aree di produzione della Champagne sono cinque: Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la Marne, Côte de Sézanne e Aube. Le prime tre sono le più importanti, si trovano tutte nelle vicinanze di Reims e dei 17 comuni Grand Cru.

Nella Montagne de Reims si coltiva prevalentemente Pinot Nero e Pinot Meunier e una piccola parte di Chardonnay, nella Côte des Blancs si coltiva quasi esclusivamente lo Chardonnay, nella Vallée de la Marne invece il Pinot Meunier.

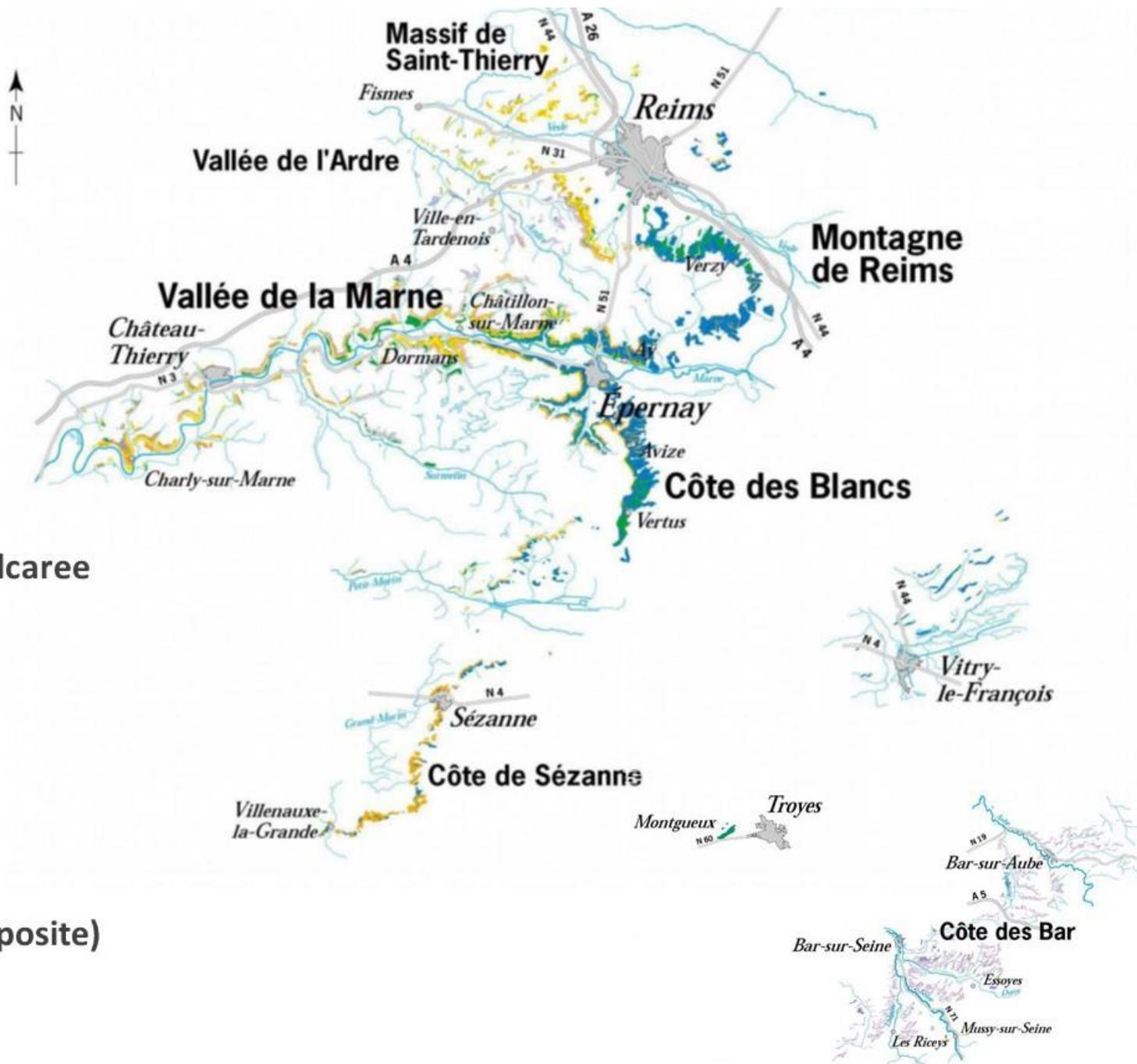
CLIMA

I vigneti della Champagne sono soggetti all'influenza **oceanica**, beneficiando di condizioni climatiche temperate, e all'influenza **continentale** che può far scendere bruscamente la temperatura in inverno con forti gelate, e aumentare parecchio in estate causando violenti temporali. Condizioni benefiche per la vite: una bella estate soleggiata, favorisce la maturazione dei grappoli e le piogge regolari durante tutto l'anno e in quantità moderate garantiscono un apporto idrico quasi ideale per le uve della Champagne.



Formazioni litologiche
nell'area viticola Champagne

-  Gesso
-  Calcari duri e teneri, sabbie calcaree
-  Marne (argille calcaree)
-  Argille e limo argilloso
-  Sabbie silicee
-  Depositi sui pendii (rocce composite)





BEAUMONT DES CRAYÈRES

CHAMPAGNE

TERROIR AUTENTICO

«Beaumont des Crayères», emblema di un terroir autentico. "Beaumont« allude alla sua posizione collinare, garantendo l'ideale esposizione al sole e drenaggio naturale del suolo. "Crayères" si riferisce al caratteristico sottosuolo gessoso dei migliori vigneti dello Champagne.



FONDAZIONE

1955

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Forte nella sua attività collaborativa e ambiziosa nell'elaborazione delle sue cuvée, la Maison ha sempre saputo coniugare rispetto per le tradizioni e innovazione.

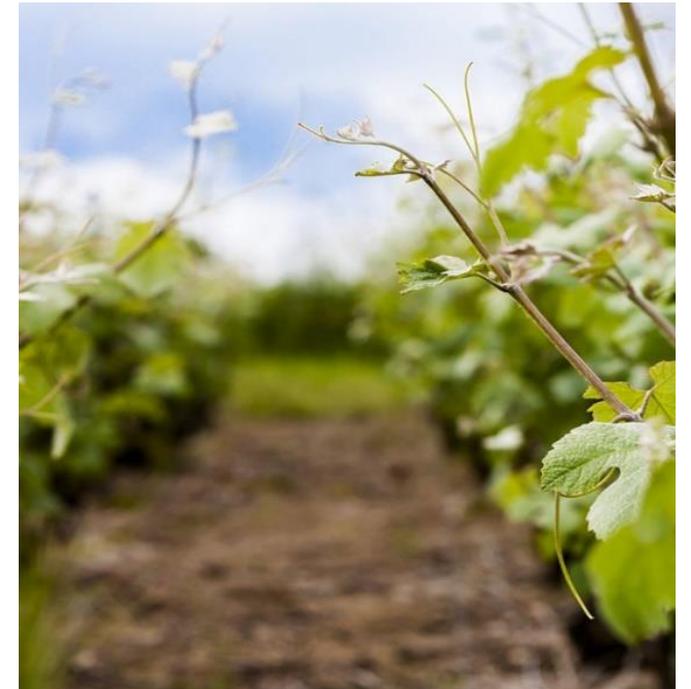


VITIGNI

Pinot Meunier - Pinot Noir - Chardonnay

VITICOLTURA SOSTENIBILE

Impegno nel rispetto e nella tutela del proprio suolo, della proprie vite e dell'ambiente. Questo dovere di eccellenza oggi è premiato dall'iscrizione dei Coteaux, delle Maisons e delle Caves della Champagne al Patrimonio Mondiale dell'UNESCO.



ETTARI

80



- I vitigni appartenenti a Beaumont des Crayères sono saldamente radicati sulle colline intorno a Epernay, nel cuore della Champagne, proprio ai margini della Valle del la Marne. Un vero e proprio patchwork formato da una miriade di singoli vigneti, che unisce tre grandi varietà dello Champagne.

Meunier per rotondità e carattere fruttato

Chardonnay per freschezza e finezza

e Pinot nero per corpo e lunghezza

- La ricchezza e l'articolazione dello Champagne Beaumont des Crayères deriva da questa ampia diversità.
- Mardeuil è tra i luoghi più rinomati per la qualità del suo Meunier. Ben adattato al clima della Valle de la Marne, si esprime pienamente coltivato sui sottosuoli gessosi delle colline intorno a Epernay. Soprannominata "la varietà archetipica dello Champagne", Meunier rappresenta oltre il 60% della gamma varietale dello Champagne Beaumont des Crayères.
- Il grande orgoglio dei viticoltori fondatori e il profondo attaccamento alla qualità di questo terroir unico, che ha spinto alla creazione di Beaumont des Crayères, sono simboleggiati dalle rose tra le viti al centro della sua araldica.



BEAUMONT DES CRAYÈRES
CHAMPAGNE

CHEF DE CAVE: GAUTHIER QUATREVAUX

Dopo la laurea presso l'Università di Reims, Gauthier Quatrevaux lavora per diverse realtà vitivinicole per poi entrare a far parte della squadra della Maison Beaumont des Crayères all'inizio del 2022 come enologo e direttore di produzione. E' Presidente dell'associazione di promozione dell'enologia di Reims.

Le sue missioni richiedono versatilità, organizzazione e reattività per anticipare al meglio le richieste dei clienti. Importante punto di collegamento tra la cantina e il consumatore, Gauthier garantisce ogni bottiglia di Beaumont des Crayères.





BEAUMONT DES CRAYÈRES

CHAMPAGNE

CLASSICI



GRAND RÉSERVE
BRUT



GRAND MEUNIER
EXTRA BRUT



GRAND PRESTIGE
BRUT



GRAND ROSÉ
BRUT

MILLESIMATI



FLEUR NOIR
BRUT
2015



FLEUR DE MEUNIER
BRUT
2015



FONDÉE EN 1955
BEAUMONT DES CRAYÈRES
CHAMPAGNE

GRANDE RÉSERVE - BRUT

- **60% Pinot Meunier**
- **25% Chardonnay**
- **15% Pinot Noir**

- **Minimo 3 ANNI sui lieviti**
- **8 g/L - Grad. 12,5%**

- **VINIFICAZIONE: 100% mosto fiore**

- JAPAN WINE CHALLENGE 2022 : Silver Medal
- CONCOURS DES GRANDS VINS DE FRANCE 2022 : Silver Medal
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2022 : Silver Medal / 94 points
- GUIDE DUSSERT & GERBER : 4 hearts ♥♥♥♥
- GUIDE HACHETTE DES VINS 2023 : 2 stars ★★
- GUIDE GAULT & MILLAU 2023 : 14,5/20

«Fresco, fruttato e ben equilibrato»

Colore dorato chiaro con bollicine delicate e frizzanti. Naso espressivo che rivela frutti gialli e pompelmo sostenuti da note di brioche fresca e una discreta mineralità quando si rotea.

Al palato è ben equilibrato, fresco e vivace con aromi di pera, verdura e agrumi. Finale speziato e persistente.

Ideale per un aperitivo servito con bastoncini di formaggio Comté.



FONDÉE EN 1955
BEAUMONT DES CRAYÈRES
CHAMPAGNE

GRAND MEUNIER - EXTRA BRUT

- **100% Pinot Meunier**
Blanc de Noirs
- **Minimo 3 ANNI sui lieviti**
- **4 g/L - Grad. 12,5%**
- **VINIFICAZIONE: 100% mosto fiore**
- VINS & TERROIRS AUTHENTIQUES 2022 : 16/20 ★★ ★
- BETTANE & DESSEAUVE - PRIX PLAISIR 2022 : Bronze Medal
- DECANTER 2022 : Silver Medal / 91 points
- GUIDE DUSSERT & GERBER 2023 : 4 hearts ♥♥♥♥
- VINALIES FRANCE 2022 : Silver Medal
- GUIDE HACHETTE DES VINS 2023 : 2 stars ★★
- GUIDE GAULT & MILLAU 2023 : 15/20

«Generoso, seducente e preciso»

Colore dorato brillante con riflessi giallo paglierino e delicati fili di bollicine frizzanti. Il naso ricco e fresco rivela note di pera verde e pesca, esaltate dal miele e dalla brioche al burro. Al palato è cremoso, fruttato, intenso e preciso con note di pesca, susina, pera e frutta candita. Finale elegante, fresco e mielato.

La scelta perfetta con pesce bianco al forno con patate novelle o qualche formaggio Comté giovane e fruttato.



FONDÉE EN 1955
BEAUMONT DES CRAYÈRES
CHAMPAGNE

GRAND PRESTIGE - BRUT

- **40% Chardonnay**
- **40% Pinot Pinot Noir**
- **20% Meunier**

- **Minimo 3 ANNI sui lieviti**
- **8 g/L - Grad. 12,5%**

- **VINIFICAZIONE: 100% mosto fiore**

- DECANTER 2021 : Silver Medal / 92 points
- VINS & TERROIRS AUTHENTIQUES 2022 : 16/20 ★★ ★
- VINALIES 2022 : Silver Medal

«Sottile, delicato e voluttuoso»

Colore giallo paglierino con riflessi dorati e bollicine molto fini e vivaci. Al naso è elegante, con aromi fruttati complessi di ciliegia, pesca, miele, biscotto e spezie. Palato fresco ed equilibrato con note di pompelmo e ciliegia. Finale lungo e persistente.

Da gustare con un antipasto delicato come la «tartelet» di baccalà e curcuma con salsa di datteri.



FONDÉE EN 1955

BEAUMONT DES CRAYÈRES

CHAMPAGNE

GRAND ROSÉ - BRUT

- **40% Pinot Meunier**
- **35% Pinot Noir**
- **25% Chardonnay**

- **Minimo 3 ANNI sui lieviti**
- **8 g/L - Grad. 12,5%**

- **VINIFICAZIONE: 100% mosto fiore**

- JAPAN WINE CHALLENGE 2022 : Bronze Medal
- BETTANE & DESSEAUVE - PRIX PLAISIR 2022 : Bronze Medal
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2022 : Bronze Medal / 89 points
- DECANTER 2022 : Silver Medal / 90 points
- CONCOURS TERRE DE VINS 2022 : Silver Medal
- GUIDE GAULT & MILLAU 2023 : 14,5/20

«Sottile, leggero e, fresco ed elegante, appetitoso»

Colore rosso lampone con riflessi rosa salmone e bollicine delicate. Naso fresco e delicato dominato da agrumi, lamponi e note floreali. Aromi di mora, ribes e fragolina di bosco emergono dopo alcune rotazioni nel bicchiere creando sensazioni intensamente fruttate. Palato fresco ed elegante che offre una dolcezza fruttata su note di mandorla e frutti rossi. Il finale è lungo

La scelta perfetta per una tartare di manzo, un carpaccio di capesante o un fagottino di salmone al forno.



FONDÉE EN 1955
BEAUMONT DES CRAYÈRES
CHAMPAGNE

FLEUR NOIRE - BRUT

- **Millesimato 2015**
- **100% Pinot Noir - Blanc de Noirs**
- **Minimo 5 ANNI sui lieviti**
- **8 g/L - Grad. 12,5%**
- **VINIFICAZIONE: 100% Cour de Cuvée**

- JAPAN WINE CHALLENGE 2022 : Silver Medal
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2022 : Bronze Medal / 88 points
- DECANTER 2022 : Silver Medal / 93 points
- GUIDE DUSSERT & GERBER 2022 : 4 hearts ♥♥♥♥

«Liscio come la seta, preciso ed etereo»

*Colore giallo paglierino brillante.
Naso espressivo e rinfrescante, emana
sentori di marmellata, prugna e scorza
di limone.*

*Al palato è puro e vivace con note di
canditi, agrumi e un delicato aroma
speziato. Finale ben affinato e
persistente.*

*Il partner perfetto per frutti di mare,
sashimi, sushi o una tartare di scampi.*



FONDÉE EN 1955
BEAUMONT DES CRAYÈRES
CHAMPAGNE

FLEUR DE MEUNIER - BRUT NATURE

- **Millesimato 2015**
- **100% Meunier - Blanc de Noirs**
- **Minimo 5 ANNI sui lieviti**
- **0 g/L - Grad. 12,5%**
- **VINIFICAZIONE: 100% Cour de Cuvée**
 - VINS & TERROIRS AUTHENTIQUES 2022 : 16/20 ★★ ★
 - JAPAN WINE CHALLENGE 2022 : Silver Medal
 - INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2022 : Silver Medal / 90 poir
 - DECANTER 2022 : Silver Medal / 92 points
 - GUIDE DUSSERT & GERBER : 4 hearts ♥♥♥♥
 - GUIDE GAULT & MILLAU 2023 : 16,5/20

«Potente, intenso e distintivo»

Colore dorato chiaro esaltato da eleganti bollicine. Al naso si apre con note di frutta rossa secca e matura per poi acquisire freschezza e intensità con l'aerazione. Il palato è ricco e ben strutturato, offre aromi di pesche selvatiche e ciliegie completati da note di limone e tostate. Il finale è lungo, rinfrescante e speziato.

Questo champagne dà il meglio di sé se servito con petto d'anatra o una bistecca al sangue con salsa al pepe in grani e patate novelle arrosto.



64, rue de la liberté 51530 Mardeuil (FR)

GRUPPO ITALIANO VINI