

Petite Fleur

CHAMPAGNE
FLEUR DE MIRAVAL



PETITE FLEUR, LA NOUVELLE CUVÉE DE LA MAISON DE CHAMPAGNE FLEUR DE MIRAVAL

Forte du succès de ses éditions limitées 'Exclusivement Rosé', la Maison de Champagne Fleur de Miraval située à Mesnil-sur-Oger révèle aujourd'hui la toute nouvelle création issue de sa collection de champagnes rosés : la cuvée 'Petite Fleur'.

'PETITE FLEUR', UN SAVOIR-FAIRE DE CRÉATEUR

L'approche artistique et artisanale de la Maison de Champagne Fleur de Miraval, soutenue par un savoir-faire reconnu mondialement, donne aujourd'hui naissance à un nouveau Champagne. Bénéficiant de l'expertise 'Exclusivement Rosé' et de cette même recherche d'excellence, la nouvelle cuvée 'Petite Fleur' est une version plus classique et plus accessible du Champagne Rosé. Liées par la passion et le Terroir, les deux cuvées - 'Exclusivement Rosé' (ER) et 'Petite Fleur' - sont aujourd'hui réunies autour d'une signature commune : issue de superbes crus de la Côte des Blancs au terroir de craie, 'Petite Fleur' révèle une trame crayeuse et un caractère salin, marqueurs du style des Champagnes de la Maison.

'PETITE FLEUR', L'EXCELLENCE D'UN GRAND CLASSIQUE

Avec une majorité de Chardonnay, principalement issus du Grand Cru Mesnil-sur-Oger, et une pointe de Pinot Noir du village voisin - le premier cru Vertus - l'assemblage subtil de 'Petite Fleur' est classique, dans la tradition des grands rosés de Champagne. Avec 65% de vin de Chardonnay Grand Cru base 2019, 30% de Chardonnay Grand Cru de la Réserve Perpétuelle 'Fleur de Miraval' et 5% de Pinot Noir vinifié en vin rouge, 'Petite Fleur' est intemporelle. Elle se distingue ainsi de la cuvée 'Exclusivement Rosé' par l'absence de Remise en Cercle dans l'assemblage, une proportion moins importante de vin de réserve et la vinification en vin rouge de son pinot noir. La noblesse de ses origines et sa vinification traditionnelle confèrent à 'Petite Fleur' un caractère très pur et aérien, d'une délicate élégance.

'PETITE FLEUR' À LA DÉGUSTATION: BOUQUET ÉCLATANT ET PURETÉ DE LA CRAIE

Le Champagne 'Petite Fleur' s'ouvre sur un magnifique bouquet floral printanier aux notes de pivoine et d'aubépine, portée par des fruits rouges acidulés et croquants comme la framboise et la groseille. La bouche est éclatante, juteuse et charnue, ciselée d'agrumes frais citronnés, rappelant le pomelo ruby et la mandarine à la finale subtile et aérienne. 'Petite Fleur' est la signature même de son origine : les très grands terroirs de la Côte des Blancs, ancrés dans la pureté noble de la Craie.