



CHAMPAGNE
BARON-FUENTÉ

Brut Tradition



Assemblage : 30 % Chardonnay - 70 % Meunier

Caractéristiques :

Cette Cuvée est l'illustration parfaite du MEUNIER de la Vallée de la Marne. Il règne sans partage sur nos superbes Coteaux de Rivière qui jalonnent les environs de CHARLY SUR MARNE. Le MEUNIER, Roi de la champagne, offre à ce TRADITION une très belle expression.

Dégustation :

Robe or clair, agrémentée de fines bulles, vives, formant un joli cordon. Le bouquet: discret et élégant, on y décèle des notes briochées, puis des touches fruitées, (fruits confits, voir compotés et une pointe de miel). La bouche est souple et douce, puis un remarquable équilibre, beaucoup de pureté et d'élégance.

Accompagnement:

Un Champagne de tous les instants, à l'apéritif, un toast entre amis au bord de l'eau, une garden party... puis il reviendra finir la soirée...

Logistique:

Bouteille: 750ml

Carton: 6 bouteilles (10kg)

Palette 120x80 : 8 couches de 10 cartons soit 480 bouteilles (800kg)

21, av. Fernand Drouet – B.P. 23 – 02310 Charly-sur-Marne- France - Tel : +33 (0)3 23 82 01 97 - Fax : +33 (0)3 23 82 12 00

Email : info@baronfuenté.com