



CHAMPAGNE
BARON-FUENTÉ

Grande Réserve brut



ASSEMBLAGE :

30 % Chardonnay 60 % Meunier - 10 % Pinot Noir

CARACTERISTIQUES :

Ce Champagne est le reflet de notre Maison. Ce mariage équilibré des 3 cépages champenois de notre région, confère à ce Vin une typicité remarquable.

DEGUSTATION :

La Robe est intensément dorée, parcourue de fines bulles joyeuses, qui vont former un cordon dense et crémeux. Le nez est tout en discrétion et en finesse, il est habité de notes miellées délicates, et de fruits confits et fruits secs...

La bouche est élégante, élancée, harmonieuse et ronde, de l'ampleur et de la structure.

ACCOMPAGNEMENT :

Flatteuse, ronde, fruitée et finement miellée, cette cuvée est un excellent champagne d'apéritif et il est idéal pour commencer un repas festif avec un poisson en sauce, des rougets grillés, un saumon...Un Champagne de connaisseurs et de copains.

Logistique:

Bouteille: 750ml

Carton: 6 bouteilles (10kg)

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

(existe aussi en 375ml et 1500ml)

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