



CHAMPAGNE  
BARON-FUENTÉ

## Millésime 2008



**Assemblage:**

45% Chardonnay - 40% Meunier – 15 % Pinot Noir.

**Caractéristiques :**

2008, une très bonne année en Champagne. Il provient de nos meilleurs Vignes situées sur les bords de la Marne, dans le premier grand vignoble Champenois.

**Dégustation :**

Robe or vif, aux tendres reflets verts, la bulle qui l'habite est espiègle, tournoyante. Le bouquet est composé d'une subtile alliance entre les agrumes, les fruits frais (poire, pêche), quelques notes fleuries sur un fond discret de miel d'acacia. La bouche s'ouvre toute en vivacité et en fraîcheur, puis tapisse le palais de fraîcheur et de fruits, avec une grande pureté aromatique. La finale voit revenir des notes d'agrumes (zeste de citron vert, d'orange), et s'estompe lentement.

**Accompagnement :**

Un Vin "plaisir", d'épicurien, à savourer en apéritif ou avec simplement quelques huîtres...

**Logistique:**

Bouteille: 750ml

Carton: 6 bouteilles (10kg)

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