



CHAMPAGNE
BARON-FUENTÉ

Grands Cépages Chardonnay



ENCEPAGEMENT : 100% Chardonnay

DEGUSTATION :

Une robe jaune clair. Des arômes de poires, de noisettes vertes, et d'agrumes se dégagent au nez. La pêche et le pamplemousse complétant le tableau de fraîcheur de ce nez délicat.

La bouche est équilibrée, avec une attaque franche et soyeuse qui vous réveille les papilles. Une belle longueur en bouche permet d'apprécier la finale marquée par la mangue et le citron vert.

ACCOMPAGNEMENT:

Équilibré, vif et fruité, ce champagne fraîcheur accompagnera parfaitement un turbot en papillote à l'aneth, une tarte au citron, et sera un excellent apéritif d'été.

LOGISTIQUE:

Bouteille: 750ml

Carton: 6 bouteilles

Palette 120x80 : 70 cartons x 6 bouteilles = 420 bouteilles

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

Email : info@baronfuenté.com