



CHAMPAGNE

BARON-FUENTÉ

Grands Cépages Meunier



ENCEPAGEMENT : 100% Meunier

DEGUSTATION :

Les bulles persistantes de ce Meunier vous feront découvrir une robe dorée accompagnée d'un cordon dense et crémeux. Imaginez-vous croquant dans une pomme Golden pour découvrir les arômes subtils, mêlés de raisins secs absorbés de vin, de pêche et de figes.

On retrouve en bouche ces fruits d'automne (figue, raisin sec, pomme) avec une très belle vivacité. Une explosion de bulles tendres et fines vous fait apprécier ce cépage unique, Roi de la Vallée de la Marne et des Coteaux de Charly sur Marne.

ACCOMPAGNEMENT :

L'apéritif idéal pour les amateurs, il sera également parfait pour accompagner une caille au foie gras et figes. Laissez-vous bercer par ces bulles délicates et vous retrouverez l'odeur de notre terroir au petit matin pendant les vendanges.

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