



CHAMPAGNE
BARON-FUENTÉ

Grande Réserve Demi-Sec



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 accompagner un plat épicé, un gâteau, chocolat et autres desserts. Ou accompagner un cigare.

Logistique:

Bouteille: 750ml

Carton: 6 bouteilles (10kg)

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

Code Ean code bouteille 75cl. : 3591440001063

Code Ean carton : 3591440011062

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