



CHAMPAGNE

BARON-FUENTÉ

Galipettes

Produit à base de raisins issus de l'agriculture biologique, certifié Ecocert sas F32600



ASSEMBLAGE :

70 % Meunier – 25% Chardonnay – 5% Pinot Noir

CARACTERISTIQUES :

Ce Champagne de Terroir est issu de parcelles de vignes conduites en agriculture biologique. Son nom évocateur provient de l'alliance de 2 origines: Les Galipes en argot champenois signifient Vignes. Produit en petites quantités, cela donne donc Galipettes. L'autre origine plus frivole, est laissée à votre libre imagination...

DEGUSTATION :

Robe or, bouquet fruité. Bouche complexe d'une grande fraîcheur, présentant des arômes nets et persistants. Il possède une belle structure: équilibrée, matière fondue, le tout sur un joli fond fruité, notes de mie de pain et pain grillé.

ACCOMPAGNEMENT :

Ce champagne de Fête est idéal pour tous les moments joyeux. Il ajoutera une bonne humeur et une gaîté qui rendront tous ces moments encore plus inoubliables. C'est un morceau de Vrai Vie.

Logistique:

Bouteille: 750ml

Carton: 6 bouteilles (10kg)

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

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