

QUINCONCE



CHAMPAGNE  
BARON-FUENTÉ

CHARLY-SUR-MARNE SINCE 1967

GAMME COMPOSÉE de 5 CUVÉES EN TOTALE PHASE avec NOTRE SAVOIR-FAIRE  
et LE SAVOIR-ÊTRE de NOTRE MAISON CHAMPENOISE:

SIMPLE, VRAIE et AUSSI  
... un PEU DÉCALÉE !



bouteille 750ml

Les grappes de Chardonnay sélectionnées pour notre Blanc de Blancs reflètent autant la délicatesse que la sonorité de son nom parmi les meilleures parcelles de notre vignoble.

Blanc de Blancs



CULTURE

Viticulture Raisonnée  
Vallée de la Marne à Charly-sur-Marne



CÉPAGES

100% Chardonnay

DOSAGE 7g/l - 12,5% vol



VINIFICATION

au froid dès arrivage des raisins au pressoir

cuves inox et fûts de chêne  
vin de réserve élevé en « perpétuel »  
parcelle unique nommée Chantemanche



VIEILLESSE en Quinconce

5 ans dans nos caves



ACCORD PARFAIT

les petites pointes vanillées et anisées de ce vin  
seront idéales dès l'apéritif avec des poissons crus  
et des sushis



SERVICE 7°C-8°C

Champagne BARON-FUENTÉ  
21 Avenue Fernand Drouet - 02310 Charly-sur-Marne

Tél : +33 3 23 82 01 97 / [accueil@baronfuenté.com](mailto:accueil@baronfuenté.com)