

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

Assemblage élégant et harmonieux de trois années de récolte exclusivement issues de nos meilleurs Coteaux de Rivière où nous sélectionnons nos plus beaux raisins.

Brut



CULTURE

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



CÉPAGES

1/3 Chardonnay
1/3 Pinot Noir
1/3 Meunier
DOSAGE 7g/l - 12,5% vol



VINIFICATION

au froid dès arrivage des raisins au pressoir
cuves en inox et fûts de chêne
50% de vin de réserve



VIEILLISSEMENT en QuINcONCE

5 ans dans nos caves



ACCORD PARFAIT

les arômes fumés et boisés de ce vin s'accorderont parfaitement avec les poissons et une cuisine épicée (mets à base de curry, plats indiens...)



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