



CHAMPAGNE

BARON-FUENTÉ

CHARLY-SUR-MARNE SINCE 1967

Ce Champagne de terroir est issu de parcelles de vignes conduites en agriculture biologique. Son nom, qui pourrait vous sembler curieux, provient de l'argot champenois « les galipes » qui signifie « vignes ».

Produit en petites quantités, nous obtenons donc l'affectueux nom de Galipettes.



GALIPETTES



CULTURE

Certifiée Agriculture Biologique
Vallée de la Marne à Charly-sur-Marne



CÉPAGES

70% Meunier
25% Chardonnay
5% Pinot Noir

DOSAGE 5g/l - 12,5% vol



VINIFICATION

au froid dès arrivage des raisins au pressoir
cuves inox et fûts de chêne



VIEILLISSEMENT 3 ans dans nos caves



ACCORD PARFAIT

Pour le petit bonheur tout simple de se faire plaisir !
À l'apéritif, mais aussi avec du saumon fumé, du foie gras et des tartes aux fruits (fraises, citron)



SERVICE 8°C - 10°C



RÉCOMPENSES

2019 James Suckling 92/100

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

bouteille 750ml

Tél : +33 3 23 82 01 97
accueil@baronfuenté.com