



CHAMPAGNE

**BARON-FUENTÉ**

CHARLY-SUR-MARNE SINCE 1967

Ce Champagne est le reflet de notre terroir champenois.  
Le mariage équilibré de nos trois principaux cépages confère à notre  
cuvée Grande Réserve Brut une typicité remarquable.



## GRANDE RÉSERVE BRUT



### CULTURE

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



### CÉPAGES

60% Meunier  
30% Chardonnay  
10% 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

Idéal avec tous vos apéritifs dînatoires et vos repas à base de  
poissons crus, cuits ou grillés : tartare de saumon, filets de  
cabillaud, rougets grillés.



**SERVICE** 8°C - 10°C



### RÉCOMPENSES

2020 Guide Hachette des Vins ★★☆☆  
2020 Prix Plaisir Bettane & Desseauve, médaille Argent  
2021 Gault & Millau 14/20  
2022 Gault & Millau 14/20

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

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

bouteille 750ml  
demi-bouteille 375ml  
Magnum 1,5L  
Jéroboam 3L