



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 une typicité remarquable. Justement dosée, la Grande Réserve Demi-Sec charme par sa délicatesse les palais en recherche de douceur.

GRANDE RÉSERVE DEMI SEC



CULTURE

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



CÉPAGES

60% Meunier
30% Chardonnay
10% Pinot Noir

DOSAGE 35g/l - 12% vol



VINIFICATION

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



VIEILLISSEMENT 3 ans dans nos caves



ACCORD PARFAIT

Juste parfait pour accompagner tous vos goûters et desserts gourmands !
À découvrir également avec vos apéritifs sucrés/salés.



SERVICE 8°C - 10°C

bouteille 750ml

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

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