



CHAMPAGNE

BARON-FUENTÉ

CHARLY-SUR-MARNE SINCE 1967

Le Chardonnay est l'un des deux cépages emblématiques de la Maison Baron-Fuenté. Il séduit au premier abord par ses arômes délicats, floraux et minéraux, puis une fois vinifié et vieilli durant de longues années dans des conditions de conservation parfaites, pour son extrême finesse et complexité.

Une cuvée pour les Grands instants.

GRAND CÉPAGE CHARDONNAY



CULTURE

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



CÉPAGES

100% Chardonnay

DOSAGE 6g/l - 12,5% vol



VINIFICATION

au froid dès arrivage des raisins au pressoir
cuves inox et 20% de vin vinifié en fûts de chêne



VIEILLISSEMENT 5 ans dans nos caves



ACCORD PARFAIT

Dès l'apéritif et en accompagnement de tous vos plats fins et de vos desserts acidulés.



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



RÉCOMPENSES

2018 Wine Enthusiast 92/100
2019 James Suckling 92/100
2020 Gault & Millau 15/20