



CHAMPAGNE

BARON-FUENTÉ

CHARLY-SUR-MARNE SINCE 1967

Seules les meilleures années sont millésimées, 2014 en fait partie. Après un été froid et humide, le revirement du 15 août et l'été indien ont permis de réunir pour la vendange toutes les caractéristiques d'un grand Millésime. Le Millésime 2014 est élaboré à partir de nos meilleures vignes situées sur les bords de la Marne, dans le premier grand vignoble champenois.



bouteille 750ml

MILLÉSIME 2014



CULTURE

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



CÉPAGES

45% Chardonnay
40% Meunier
15% Pinot Noir

DOSAGE 4g/l - 12,5% vol



VINIFICATION Fûts de chêne 5 à 10%



VIEILLISSEMENT 8 ans dans nos caves



ACCORD PARFAIT

Avec les poissons gras (saumon) mais aussi les sushis.
Idéal avec les fromages à pâte persillée : roquefort, gorgonzola...



SERVICE 8°C - 10°C

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

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



RÉCOMPENSES

Mill. 2009 Wine & Spirits Magazine 93/100
Mill. 2010 Gault & Millau 14,5/20
Mill. 2011 James Suckling 91/100
Mill. 2013 James Suckling 91/100