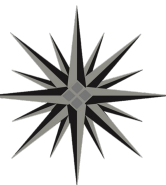


QUINCONCE



CHAMPAGNE
BARON-FUENTÉ

CHARLY-SUR-MARNE SINCE 1967

GAMME COMPOSÉE de 5 CUVÉES EN TOTALE PHASE avec NOTRE SAVOIR-FAIRE
et LE SAVOIR-ÊTRE de NOTRE MAISON CHAMPENOISE:

SIMPLE, VRAIE et AUSSI
... un PEU DÉCALÉE !



bouteille 750ml

Ce vin d'exception, non dosé est vif et franc.
Sans sucre ajouté, il exprime toutes les palettes
de son assemblage sans artifice avec pureté
et naturel. C'est certain que cette cuvée
ne laissera personne indifférent...

Brut Nature



CULTURE

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



CÉPAGES

1/3 Chardonnay
1/3 Pinot Noir
1/3 Meunier
DOSAGE 0g/l - 12,5% vol



VINIFICATION

au froid dès arrivage des raisins au pressoir
cuves en inox et fûts de chêne
50% de vin de réserve



VIEILLESSEMENT en *QUINCONCE*

5 ans dans nos caves



ACCORD PARFAIT

la finesse des arômes boisés et épicés de ce vin
sont idéals pour accompagner toutes vos planches
apéritives à base de charcuteries et fromages



SERVICE 7°C-8°C

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

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