



CHAMPAGNE

BARON-FUENTÉ

CHARLY-SUR-MARNE SINCE 1967

Cette Cuvée est l'illustration parfaite du Pinot Meunier de la Vallée de la Marne : il règne sans partage sur nos superbes Coteaux de Rivière qui jalonnent les environs de Charly-sur-Marne.

Le Pinot Meunier, Roi de la Champagne, offre à cette cuvée Tradition Brut une très belle expression.



TRADITION BRUT



CULTURE

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



CÉPAGES

70% Meunier
30% Chardonnay

DOSAGE 8g/l - 12,5% vol



VINIFICATION

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



VIEILLISSEMENT 2 ans dans nos caves



ACCORD PARFAIT

Le parfait convive de tous vos apéritifs !



SERVICE 8°C - 10°C

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

bouteille 750ml



RÉCOMPENSES

2022 Guide Hachette des Vins ★★☆☆

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