

# 7



CHAMPAGNE

**BARON-FUENTÉ**

CHARLY-SUR-MARNE SINCE 1967

**7** années de vieillissement sur lattes ont été nécessaires à l'élaboration de cette prodigieuse Cuvée et ont apporté force et finesse à ce champagne en tout point exceptionnel.

**7** est une cuvée gastronomique à la hauteur des plus fins gourmets...



bouteille 750ml avec son pochon



## CULTURE

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



## CÉPAGES

40% Chardonnay  
30% Pinot Noir  
30% Meunier

DOSAGE 8g/l - 12,5%vol



VINIFICATION Fûts de chêne 5 à 10%



VIEILLISSEMENT **7** ans dans nos caves



## ACCORD PARFAIT

Pour tous vos repas à base de volaille, de viande blanche ou rouge grillée et en sauce.  
Et avec vos plats de poisson cru, cuit ou grillé.



SERVICE 7°C-8°C



## RÉCOMPENSES

2018 Wine Enthusiast 93/100  
2019 James Suckling 91/100  
2020 Médaille Or - Terre de Vins  
2021 Gault & Millau 15/20

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

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