



CHAMPAGNE

**BARON-FUENTÉ**

CHARLY-SUR-MARNE SINCE 1967

Ce Champagne de terroir est issu de parcelles de vignes conduites en agriculture biologique. Son nom, qui pourrait vous sembler curieux, provient de l'argot champenois « les galipes » qui signifie « vignes ».

Produit en petites quantités, nous obtenons donc l'affectueux nom de Galipettes.

## GALIPETTES



### CULTURE

Certifiée Agriculture Biologique  
Vallée de la Marne à Charly-sur-Marne



### CÉPAGES

70% Meunier  
25% Chardonnay  
5% Pinot Noir

**DOSAGE** 5g/l - 12,5% vol



### VINIFICATION

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



**VIEILLISSEMENT** 3 ans dans nos caves

### DÉGUSTATION



Robe lumineuse or doré aux bulles vives et fines



Nez très aromatique où se mêlent des aux arômes de notes de pêche, de pomme compotée, d'abricot, de miel, d'agrumes, notamment le citron.



Bouche d'une belle vivacité aux arômes d'agrumes, de pomme et de vanille qui réveillent les papilles. Finale chaleureuse et ronde qui se termine une petit goût de madeleine.



### ACCORD PARFAIT



**SERVICE** 8°C - 10°C

Pour le petit bonheur tout simple de se faire plaisir !  
À l'apéritif, mais aussi avec du saumon fumé, du foie gras et des tartes aux fruits (fraises, citron)

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

bouteille 750ml

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