



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.

## 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

### DÉGUSTATION



Robe est or pâle avec de tendres reflets verts. La bulle est bien présente, formant un joli cordon de fines bulles.



Nez tout en finesse et élégance laissant deviner la présence majoritaire de Chardonnay. Le bouquet exprime la subtile alliance entre les agrumes mûrs et les fruits frais, notamment la pêche blanche. Puis les cépages noirs s'expriment à travers des notes de petits fruits rouges et une vinosité marquée.



Bouche vive et fraîche. Extrêmement équilibrée et harmonieuse, on retrouve la rondeur et les fruits rouges présents au nez. La finale voit revenir des notes d'agrumes qui s'estompent lentement.



**ACCORD PARFAIT** ⌚ **SERVICE** 8°C - 10°C

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



bouteille 750ml  
jéroboam 3L

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

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