

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 !

Les grappes de Chardonnay sélectionnées
pour notre Blanc de Blancs reflètent autant
la délicatesse que la sonorité de son nom
parmi les meilleures parcelles
de notre vignoble.

Blanc de Blancs



bouteille 750ml



CULTURE

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



CÉPAGES

100% Chardonnay

DOSAGE 7g/l - 12,5% vol



VINIFICATION

au froid dès arrivage des raisins au pressoir

cuves inox et fûts de chêne
vin de réserve élevé en « perpétuel »
parcelle unique nommée Chantemanche



VIEILLESSE en QUINCONCE

5 ans dans nos caves

DÉGUSTATION



Robe brillante, jaune pâle avec de beaux reflets verts
typiques du Chardonnay.



Nez élégant et gourmand sur des notes de fruits
exotiques, de fleurs d'acacia, de pêche de vigne et de
pomme.



Bouche riche et charmeuse avec une touche de
zeste de citron confit et de minéralité.



ACCORD PARFAIT



SERVICE 7°C-8°C

Les petites pointes vanillées et anisées de ce vin
seront idéales dès l'apéritif avec des poissons crus
et des sushis.

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

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