

# 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 !

Ce vin d'exception, non dosé est vif et franc.  
Sans sucre ajouté, il exprime toutes les palettes  
de son assemblage sans artifice avec pureté  
et naturel. C'est certain que cette cuvée  
ne laissera personne indifférent...

### Brut Nature



bouteille 750ml



#### CULTURE

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



#### CÉPAGES

55% Chardonnay  
20% Pinot Noir  
25% Meunier

DOSAGE 0g/l - 12,5% vol



#### VINIFICATION

au froid dès arrivage des raisins au pressoir

cuves en inox et fûts de chêne  
50% de vin de réserve



#### VIEILLESSEMENT en QUINCONCE

5 ans dans nos caves

#### DÉGUSTATION



Robe or vif parée d'une mousse fine et onctueuse.



Nez aux arômes de brioche contrebalancés par des notes de fleurs blanches, de pomme verte et de zeste de citron vert avec pointe de minéralité.



Bouche onctueuse et parfaitement équilibrée avec une finale vive et fraîche.



#### ACCORD PARFAIT



SERVICE 7°C-8°C

La finesse des arômes boisés et épicés de ce vin sont idéals pour accompagner toutes vos planches apéritives à base de charcuteries et fromages

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

Tél : +33 3 23 82 01 97 / [accueil@baronfuenté.com](mailto:accueil@baronfuenté.com)