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 !

bouteille 750ml

Ce Rosé dit de « Saignée » est obtenu après de longues heures de macération ce qui lui confère cette couleur intense et vive, grâce aux peaux des baies de Pinot Meunier et Pinot Noir, ainsi que ses arômes de fruits rouges si caractéristiques…

Rosé de Saignée

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

CÉPAGES
50% Pinot Noir
50% Meunier

DOSAGE 6g/l - 12,5% vol

VINIFICATION
au froid dès arrivage des raisins au pressoir

macération de 12h à 36h (selon les vendanges)
aucune fermentation malolactique

VIEILLISSEMENT en QUINCONCE
5 ans dans nos caves

DÉGUSTATION
Robe rose profonde et soutenue de bulles fines et abondantes.

Nez aux notes subtiles et raffinées de cassis et de fraise

Bouche équilibrée entre la quetsche et la fraîcheur du cranberry, de la pomme grenade et de l'écorce d'orange. Un champagne pur et intense avec une remarquable longueur en bouche, très douce.

ACCORD PARFAIT
Les arômes fruités et vanillés de ce vin s'accorderont avec des salades ou des apéritifs à base d'avocat (wraps) et avec tous les desserts aux fruits rouges.

SERVICE 7°C-8°C

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

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION