

# 7



CHAMPAGNE

**BARON-FUENTÉ**

CHARLY-SUR-MARNE SINCE 1967

**7** années de vieillissement sur lattes ont été nécessaires à l'élaboration de cette prodigieuse Cuvée et ont apporté force et finesse à ce champagne en tout point exceptionnel.

**7** est une cuvée gastronomique à la hauteur des plus fins gourmets...



## CULTURE

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



## CÉPAGES

40% Chardonnay  
30% Pinot Noir  
30% Meunier

**DOSAGE** 3g/l - 12,5%vol



**VINIFICATION** cuves inox et fûts de chêne (10%)



**VIEILLISSEMENT** **7** ans dans nos caves

## DÉGUSTATION



Robe harmonieusement constituée entre sa couleur or et ses bulles délicates.



Nez d'une grande finesse qui dégage une belle complexité et une profonde élégance. Notes florales complétées par des arômes de fruits blancs compotés et de toasts grillés.



Bouche vive qui s'équilibre avec la maturité d'une cuvée ronde et ample. La finale, une pointe saline, chatouille les papilles durant de longues secondes.



**ACCORD PARFAIT** ⌚ **SERVICE** 7°C-8°C

Pour tous vos repas à base de volaille, de viande blanche ou rouge grillée et en sauce. Et avec vos plats de poisson cru, cuit ou grillé.



bouteille 750ml avec son pochon

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

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