CHAMPAGNE
BARON-FUENTÉ
CHARLY-SUR-MARNE SINCE 1967

Ce Champagne est le reflet de notre terroir champenois.
Le mariage équilibré de nos trois principaux cépages confère à notre cuvée une typicité remarquable.
Justement dosée, la Grande Réserve Demi-Sec charme par sa délicatesse les palais en recherche de douceur.

GRANDE RÉSERVE
DEMI SEC

bouteille 750ml

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

CÉPAGES
60% Meunier
30% Chardonnay
10% Pinot Noir

DOSAGE 35g/l - 12 % vol

VINIFICATION
au froid dès arrivage des raisins au pressoir
cuves inox

VIEILLISSEMENT 3 ans dans nos caves

DÉGUSTATION

Robe d'un beau doré profond avec de fines bulles joyeuses qui viennent former un cordon dense et crémeux au centre du verre.

Nez complexe, tout en tendresse et en finesse. Il est habité de notes florales, briochées, miellées et de fruits jaunes et blancs.

Bouche harmonieuse, douce et ronde.
Cette cuvée, ample et structurée, se termine sur une belle longueur délicatement toastée.

ACCORD PARFAIT **SERVICE** 8°C - 10°C

Juste parfait pour accompagner tous vos goûters et desserts gourmands !
À découvrir également avec vos apéritifs sucrés/salés.

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