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

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

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

VIEILLISSEMENT en QUINCONCE
7 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@baronfuente.com

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