



# 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

Issu exclusivement de vignes classées en Grand Cru Chardonnay (Côte des Blancs) et Pinot Noir (Montagne de Reims), ce Grand vin s'inscrit dans la lignée des meilleurs Grands Crus de la Champagne.

**Grand Cru**



## CULTURE

Viticulture Raisonnée  
Côte des Blancs & Montagne de Reims



## CÉPAGES

55% Chardonnay  
45% Pinot Noir

DOSAGE 6g/l - 12,5% vol



## VINIFICATION

au froid dès arrivage des raisins au pressoir  
cuves inox et fûts de chêne  
aucune fermentation malolactique sur les Chardonnays



## VIEILLISSEMENT en QuincoNce

7 ans dans nos caves

## DÉGUSTATION



Robe d'un bel or clair avec finesse et vivacité des bulles.



Nez au bouquet est puissant et élégant: notes fleuries, touches fruitées de pêche et de pomme soulignées d'une belle fraîcheur légèrement mentholée.



Bouche souple, douce et affirmée. La pointe saline en finale est complétée par des notes florales et fruitées.



## ACCORD PARFAIT



SERVICE 7°C-8°C

Les arômes boisés et fumés de ce vin s'accorderont parfaitement avec un bon poulet rôti, des plats à base d'agneau et avec toutes vos grillades au barbecue

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

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