CHAMPAGNE
BARON-FUENTÉ
CHARLY-SUR-MARNE SINCE 1967

Cette Cuvée est l'illustration parfaite du Pinot Meunier de la Vallée de la Marne : il règne sans partage sur nos superbes Coteaux de Rivière qui jalonnent les environs de Charly-sur-Marne.
Le Pinot Meunier, Roi de la Champagne, offre à cette cuvée Tradition Brut une très belle expression.

bouteille 750ml

TRADITION
BRUT

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

CÉPAGES
70% Meunier
30% Chardonnay

DOSAGE 5g/l - 12,5% vol

VINIFICATION
au froid dès arrivage des raisins au pressoir
cuves inox

VIEILLISSEMENT 2 ans dans nos caves

DÉGUSTATION

Robe or clair agrémentée de fines bulles vives formant un joli cordon.

Nez est discret et élégant. On y décèle des notes briochées puis des touches fruitées de fruits confits, voir compotés, avec une pointe de miel.

Bouche est souple et douce. un remarquable équilibre qui traduit toute la pureté et l'élégance de cette cuvée.

ACCORD PARFAIT **SERVICE** 8°C - 10°C
Le parfait convive de tous vos apéritifs !

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