



CHAMPAGNE

BARON-FUENTÉ

CHARLY-SUR-MARNE SINCE 1967

Seules les meilleures années sont millésimées, 2016 en fait partie.
Le Millésime 2016 est élaboré à partir de nos meilleures vignes situées sur les bords de la Marne, dans le premier grand vignoble champenois.



bouteille 750ml
jéroboam 3L en 2015

MILLÉSIME 2016



CULTURE

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



CÉPAGES

45% Chardonnay
40% Meunier
15% Pinot Noir

DOSAGE 5g/l - 12,5% vol



VINIFICATION

au froid dès arrivage des raisins au pressoir
cuves inox



VIEILLISSEMENT 8 ans dans nos caves

DÉGUSTATION



Robe or pâle avec de tendres reflets verts. La bulle est bien présente, formant un joli cordon de fines bulles.



Nez tout en finesse et élégance laissant deviner la présence majoritaire de Chardonnay. Le bouquet exprime la subtile alliance entre les agrumes mûrs et les fruits frais, notamment la pêche blanche. Puis les cépages noirs s'expriment à travers des notes de petits fruits rouges et une vinosité marquée.



Bouche vive et fraîche. Extrêmement équilibrée et harmonieuse, on retrouve la rondeur et les fruits rouges présents au nez. La finale voit revenir des notes d'agrumes qui s'estompent lentement.



ACCORD PARFAIT



SERVICE 8°C - 10°C

Avec les poissons gras (saumon) mais aussi les sushis.
Idéal avec les fromages à pâte persillée : roquefort, gorgonzola...

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

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