

CHAMPAGNE  
**BARON-FUENTÉ**



## Champagne Grand Millésimé 2003



**VARIETALES:**

45 % Chardonnay - 40 % Meunier - 15 % Pinot Noir

**CARACTERÍSTICAS:**

2003 es un año notable, incluso los fangos fermentados olían bien. Procede de nuestras mayores viñas situadas en las orillas del río « Marne », en el primer gran viñedo « champenois ».

**CATA:**

Ribete de oro vivo, con tiernos reflejos verdes. Tiene una burbuja traviesa y que forma remolinos. El « bouquet » está compuesto de una sutil alianza entre los cítricos y los frutos frescos (pera y melocotones). Unas notas de cítricos (piel de limón verde y naranja) que lentamente se difuminan.

**COMENTARIO:**

Es un vino « placer » de epicúreo, a saborear vagando en un globo aerostático o en un crucero con, simplemente, unas ostras...

**LOGISTICA:**

Botella : 750ml

Carton: 6 botellas (10kg)

Palette 120x80 : 8 capas de 10 cartones  
= 480 botellas (800kg)