

CHAMPAGNE
BARON-FUENTÉ



Champagne Esprit Baron



VARIETALES:

1/3 Chardonnay - 1/3 Meunier – 1/3 Pinot Noir.

CARACTERISTICAS :

Este Champagne de excepción es el fruto de una combinación elegante y armoniosa de tres magníficos años. Esta « cuvée » proviene, exclusivamente, de las mejores laderas del río « Marne », en las que están escogidas las uvas mas apreciadas.

CATA:

De color oro, burbujas que se arremolinan microscópicas. El cordón hace pensar a las nieves eternas. Al olfato, tan delicado como el enveje, tiene finura, es elegante y complejo. Notas florales, frutas rojas y blancas, tostada con mermelada de naranja. Al paladar, es una explosión de frescor y de dulzura. Un fuego artificial de frutas y flores. Es amplio, redondo y tiene mucha presencia el « final » es infinito y se difumina como la gracia de una bailarina. Una vez el helon caído, aún se siente su presencia.

ACOMPAÑAMIENTOS:

ESPRIT DE BARON-FUENTÉ, es un arte de vivir. Catarle con la intención de saborear un gran vino; y por qué no en los fiordos, degustando caviar y pescados de gran calidad en « sushis ».

LOGISTICA:

Botella: 750ml

Carton: 6 botellas (10kg)

Palette 120x80 : 8 capas de 10 cartones

= 480 botellas (800kg)