

CHAMPAGNE
BARON-FUENTÉ



Champagne Meunier

Grands Cépages



VARIETAL: 100% Meunier

CATA:

Las burbujas persistentes del Meunier le harán descubrir un color dorado con un “cordón” denso y cremoso. Imagínese degustando una manzana Golden para descubrir aromas sutiles mezclados con uvas secas, melocotones y brevas (higos). En la bocas se encostra el gusto de frutas de otoño: figas, rosines, manzanas). Una explosión de burbujas tiernas y finas que le harán apreciar esta variedad de uva: el Meunier, el Rey del Valle del Río MARNE y de los montes de CHARLY SUR MARNE.

ACOMPAÑAMIENTO:

El aperitivo ideal para los aficionados al Champán. Se combina idealmente con un plato de codorniz rellena de “foie gras” y brevas.

LOGISTICA:

Botella: 750ml

Carton: 9 botellas

Palette 120x80 :45 cartones x 9 botellas = 405 botellas.