


CHAMPAGNE  
BARON-FUENTÉ




## CHAMPAGNE GRAND MILLESIME 1996

 **ASSEMBLAGE** : 45 %  
Chardonnay - 40 % Meunier - 15  
% Pinot Noir.

**CARACTERISTIQUES** : 1996  
est une très bonne année en  
Champagne. Il provient de nos  
meilleurs Vignes situées sur les  
bords de la Marne, dans le premier  
grand vignoble Champenois.

**DEGUSTATION** : Robe or vif,  
aux tendres reflets verts, la bulle  
qui l'habite est espiègle,  
tournoyante. Le bouquet est  
composé d'une subtile alliance  
entre les agrumes, les fruits frais  
(poire, pêche), quelques notes  
fleuries sur un fond discret de miel  
d'acacia. La bouche s'ouvre toute  
en vivacité et en fraîcheur, puis  
tapisse le palais de fraîcheur et de  
fruits, avec une grande pureté  
aromatique. La finale voit revenir  
des notes d'agrumes (zeste de  
citron vert, d'orange), et s'estompe  
lentement.

**ACCOMPAGNEMENT** : Un Vin  
"plaisir", d'épicurien, à savourer en  
flânant en montgolfière, en  
croisière, avec simplement  
quelques huîtres...

 **ASSEMBLAGE** : 45 % Chardonnay - 40 % Meunier - 15 % Pinot Noir (Spätburgunder)

**KENNZEICHEN**: 1996 ist ein außergewöhnlicher Jahrgang. Diese Cuvée aus unserer eigenen Rebe lässt eine wunderbare Reife der drei Rebsorten erkennen. Der Altweibersommer im Jahr 1996 ließ dem Wein Zeit zum Reifen und bot die idealen Voraussetzungen für eine ausgezeichnete Qualität.

**DEGUSTATION**: Von mattgoldener Farbe mit grünem Glanz. Der Geschmack wird von Aromen, Zitrusfrüchten, Pfirsich und Pflaume geprägt, vervollkommt durch eine blumige Note mit delikatem Akazien-Honig im Hintergrund.

**EMPFEHLUNG**: Ein EPIKUREISCHER Champagner kann eine ganze Mahlzeit begleiten und passt besonders zu gratinierten Austern.

 **VARIETALES**: 45 % Chardonnay - 40 % Meunier - 15 % Pinot Noir

**CARACTERÍSTICAS**: 1996 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...



*Bouteille / Bottle/ Fl. : 750ml  
Carton/ Case/ Karton: 6 bouteilles (10kg)  
Palette 120x80 : 8 couches de 10 cartons  
soit 480 bouteilles (800kg)*

 **BLEND** : 45%  
Chardonnay - 40% Meunier - 15  
% Pinot Noir.

**CHARACTERISTICS**: 1996 is  
an exceptional Vintage; even the  
must had a nice smell. The Vintage  
1996 comes from our best  
selection of grapes. The Indian  
Summer of 1996 gave us the  
perfect conditions to minify the  
three different grapes varieties.

**TASTE**:  
The bouquet smelling of citrus  
fruits, pear, peach, and with mints  
of acacia honey.  
It is a very fresh yet rich in the  
mouth, and reveals a sweetness  
that is perfectly balanced by the  
acidity. Finish gives a zest of  
green citrus and orange flavours

**BEST SERVED WITH**:  
A pleasure wine, especially for  
Chardonnay-fans, this could be  
accompanied by Oysters or caviar.  
A very fruity wine for the  
Epicurean.