



## **CHAMPAGNE BARON-FUENTE**

### **PROPRIETAIRES**

Famille BARON-FUENTE

### **HISTORIQUE**

1961 : Vignoble de 1 Ha  
1967 : création du CHAMPAGNE BARON-FUENTE  
1991-1992 : Création d'une nouvelle cave de production sur 2100 m<sup>2</sup>  
Actionnaires : Famille BARON-FUENTE : 100 %  
2000 : agrandissement cave de stockage : + 2000 m<sup>2</sup>  
2001 : agrandissement cuverie : + 3000 Hl  
2005 : agrandissement cuverie +5300 Hl  
+1 pressoir de 12000 kg

### **ACTIVITES VIGNOBLES**

Vignoble propre : 35 Ha  
+ achats de raisins alentours de Charly  
Sol à dominante calcaire à argilo-calcaire et limoneux,  
Exposition sur la Vallée de la Marne

### **ACTIVITES CUVERIE**

Centre de pressurage agréé qualitatif,  
Capacité de cuverie : 19000 Hl (dont 17000 Hl thermorégulés)  
Fermentation Alcoolique: 16°C  
Fermentation Malolactique: 18°C  
Pas de collage, Filtration,  
Stabilisation Tartrique sur tous les vins,  
Elevage des vins en cuve à 12°C.

### **ACTIVITES CAVES**

Prise de mousse à 12°C,  
Stockage sur lies à 12°C,  
Stockage après dégorgement à 12°C (3-6 mois minimum),  
Remuage 100% sur gyropalette,  
Capacité de stockage : 4000 m<sup>2</sup>