

CHAMPAGNE
BARON-FUENTÉ



Champagne Esprit Baron



ASSEMBLAGE :

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

CARACTERISTIQUES :

Ce Champagne d'Exception est le fruit d'un assemblage élégant et harmonieux de trois superbes années. Cette Cuvée est exclusivement issue de nos meilleurs Coteaux de Rivière sur lesquels sont choisis nos raisins les plus précieux.

DEGUSTATION :

Or délicat, bulles tournoyantes, microscopiques, cordon faisant penser aux neiges éternelles.

Le nez: de la dentelle...finesse, élégance, complexité... notes fleuries, gratin de fruits rouges et blancs, toast juste rôti à la confiture d'orange. En bouche, une explosion de fraîcheur et de douceur - un feu d'artifice de fruits et de fleurs - ampleur, rondeur, présence...la finale, infinie, s'estompe avec la grâce d'une ballerine - Le rideau est tombé, mais vous sentez encore sa présence...

ACCOMPAGNEMENT:

Esprit de Baron-Fuenté, est un art de vivre. A déguster pour le plaisir d'un grand champagne, pourquoi pas en croisière dans les fjords en savourant caviar et poissons rares en sushis...

LOGISTIQUE:

Bouteille: 750ml

Carton: 6 bouteilles (10kg)

Palette 120x80 : 8 couches de 10 cartons
soit 480 bouteilles (800kg)