

CHAMPAGNE
BARON-FUENTÉ



Champagne Grand Cru



Assemblage : 55 % Chardonnay - 45 % Pinot Noir

Caractéristiques : Issu exclusivement de Grands Crus de la Côte des Blancs pour le Chardonnay et de la Montagne de Reims pour le Pinot Noir, ce Grand Vin s'inscrit compétemment dans la lignée des Meilleurs Grands crus de la Champagne.

Dégustation : Robe or clair, agrémentée de fine bulles, vives, formant un joli cordon. Le bouquet: puissant et élégant, on y décèle des notes fleuries, puis des touches fruitées. La bouche est souple et douce, puis un remarquable équilibre. Beaucoup de pureté et d'élégance.

Accompagnement : Accompagne dignement un repas gastronomique.

Logistique:

Bouteille transparente: 750cl

Carton: 6 bouteilles (10kg)

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