

CHAMPAGNE
BARON
DAUVERGNE
GRAND CRU - À BOUZY



CHAMPAGNE
BARON
DAUVERGNE
GRAND CRU - À BOUZY

CUVÉE

Blanc de Blancs

*Origine : GRAND CRU : 2/3 de la Côte des Blancs
et 1/3 de la Montagne de Reims (BOUZY)*

Cépage : 100 % Chardonnay

*Élevage : Récolte manuelle, pressurage de la grappe
entière, fermentation alcoolique à 18°C, fermentation
malolactique en cuves inox thermorégulées.*

Vieillessement sur lattes dans nos caves traditionnelles.

*Assemblage : Plusieurs années pour avoir un produit de
qualité constante.*

Dosage : 8 g de sucre par litre

Format : Bouteille 75cl

Fiche de Dégustation :

Visuel : Jaune or brillant.

Olfactif : Nez fin, élégant, floral (chèvrefeuille).

Gustatif : Bonne longueur en bouche, beaucoup de
fraîcheur et de vivacité.

Une finale assez ronde malgré tout.

Accord Met et Vin :

Apéritif, poêlée de Saint Jacques à la crème.

31, rue de Tours-sur-Marne - 51150 BOUZY

Tél. : 00 33 (0)3 26 57 00 56

Mail : barondauvergne@orange.fr