

CHAMPAGNE  
BARON  
DAUVERGNE  
GRAND CRU - À BOUZY



CHAMPAGNE  
BARON  
DAUVERGNE  
GRAND CRU - À BOUZY

CUVÉE

*Marguerite  
en folie*

*Origine : GRAND CRU à BOUZY*

*Cépages : 80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay*

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

*Liqueur réalisée uniquement avec du Chardonnay et passée en fût de chêne neuf.*

*Vieillessement sur lattes dans nos caves traditionnelles.*

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

*Dosage : 11 g de sucre par litre*

*Format : Bouteille 75cl*

**Fiche de Dégustation :**

**Visuel :** Jaune or brillant.

**Olfactif :** Nez puissant, belle structure, odeur de noisettes fraîches.

**Gustatif :** Bouche ronde et gourmande, beaucoup d'amplitude, touché beurré. Très bon dosage.

**Accord Met et Vin :**

*Soufflé au fromage, brioche fraîche.*

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

Tél. : 00 33 (0)3 26 57 00 56

Mail : barondauvergne@orange.fr