

CHAMPAGNE
BARON
DAUVERGNE
GRAND CRU - À BOUZY



Champanne

CHAMPAGNE
BARON
DAUVERGNE
GRAND CRU - À BOUZY

CUVÉE

Fine fleur

Origine : GRAND CRU à BOUZY

Cépage : 100 % Pinot Noir

Élevage : Récolte manuelle, pressurage de la grappe entière, fermentation alcoolique à 18°C, fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées, vieillissement sur lattes dans nos caves traditionnelles.

Assemblage : Un Blanc de Noir d'une seule année. Élaboré seulement dans les meilleures années.

Dosage : 9 g de sucre par litre

*Format : Demie Bouteille 37,5 cl, Bouteille 75cl,
Magnum 150cl*

Fiche de Dégustation :

Visuel : Couleur or jaune, Robe éclatante et scintillante.

Olfactif : Nez fruité, au goût de noisette et pain grillé.

Gustatif : Très bonne structure et une fraîcheur qui tient en longueur. Un vin qui ouvre les papilles.

Accord Met et Vin :

Cette Cuvée est à partager entre amis, en famille, pour l'apéritif. À déguster aussi avec des entrées élaborées telles que le foie gras poêlé, Saint-Jacques aux truffes...

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

Tél. : 00 33 (0)3 26 57 00 56

Mail : barondauvergne@orange.fr