

CHAMPAGNE
BARON
DAUVERGNE
GRAND CRU - À BOUZY



CHAMPAGNE
BARON
DAUVERGNE
GRAND CRU - À BOUZY

CUVÉE

Prestige

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, vieillissement sur lattes dans nos caves traditionnelles.

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

Dosage : 9 g de sucre par litre

Format : Bouteille 75cl

Fiche de Dégustation :

Visuel : Couleur jaune doré, robe éclatante et scintillante.

Olfactif : Nez élégant, odeur de fruits jaunes, pêche de vigne, mirabelle.

Gustatif : Bonne attaque, vivacité, fraîcheur, très bien équilibré, bonne longueur en bouche.

Accord Met et Vin :

Convient parfaitement pour l'apéritif, notre Cuvée est idéale pour tout déjeuner festif ou dîner d'amoureux.

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

Tél. : 00 33 (0)3 26 57 00 56

Mail : barondauvergne@orange.fr