



CHAMPAGNE BARON FUENTE GRANDE RESERVE BRUT



Druivenrassen en vinificatie

De Baron Fuenté familie is al ruim 300 jaar in het bezit van de wijngaarden waar zij de traditie van de Champagne hooghouden. Deze cuvee behoort tot de absolute top van wijnen uit Charly Sur Marne. Deze champagne is een blend van Chardonnay, Pinot Meunier en Pinot Noir.

Proefnotitie

De wijn heeft een bleekgele kleur en een bouquet van appel, perzik en peer. In de mond is de wijn goed in balans en toont een prachtig samenspel van fruit en wijnaroma's, welke gecompliceerd worden door een goede structuur.

Wijn/spijs

Deze Champagne is uitstekend als aperitief en gelegenheidswijn. Je kunt hem serveren bij oesters of met gerookte zalm. Deze extra Brut Grande Réserve is ideaal als aperitief voor de kenner die de pure kwaliteit van de Grand Réserve kan waarderen.



PRODUCENT

Baron Fuenté

Baron Fuenté werd in 1967 opgericht door Gabriel Baron en Dolorès Fuenté. De eerste flessen werden destijds rechtstreeks vanuit het huis geproduceerd en verkocht. Het bedrijf presteert het jaarlijks te blijven groeien. Tegenwoordig heeft de champagne 38 hectares wijngaarden en de Baron familie is eigenaar van het merk Baron Fuenté.



INFO

Productnummer	3388	Ei Allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Champagne	Bevat Sulfiet	Ja
Kleur	Wit	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	12.5	Biologisch	Nee
		Type sluiting	Kurk
		Aantal per verpakking	6
		GTIN product	3591440001025
		GTIN verpakking	3591440011024