



CHAMPAGNE BARON FUENTE ESPRIT BLANC DE BLANCS



Druivenrassen en vinificatie

Deze pure en verfijnde Champagne is gemaakt van Chardonnay druiven die speciaal geselecteerd zijn uit de beste wijngaarden van Baron Fuenté. Een kalkrijke grond is zeer belangrijk voor de druiven in het Champagne-gebied.

Proefnotitie

Bleekgele kleur met lichtgroene reflecties. De mousse lijkt te dansen in het glas, wat een feestelijke uitstraling geeft. Discreet, elegant en een minerale neus, met hints van acacia en appel. Fris en levendig in de mond met een vleugje citroenrasp. Deze cuvee is de perfecte reflectie van de Chardonnay druif.

Wijn/spijs

Heerlijk bij oesters, witte vis en zeevruchten, of als een heerlijk aperitief.



PRODUCENT

Baron Fuente

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	3255	Ei Allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Champagne	Bevat Sulfiet	Ja
Subgebied	Charly Sur Marne	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Wit	Biologisch	Nee
Alcohol	12.5	Type sluiting	Kurk
		Aantal per verpakking	6
		GTIN product	3591440000011
		GTIN verpakking	3591440011000