

LA PRÉFÉRENCE

• BRUT – MILLÉSIMÉ 2012 •

Son caractère de millésime en fait une référence, ses arômes légèrement boisés et fruités, votre Préférence. Par un Chardonnay dominant, cette Cuvée intemporelle s'apprécie pour son équilibre entre féminité et maturité.

CÉPAGES :

70 % Chardonnay (dont 35% vinifiés sous bois),
20 % Pinot Noir, 10 % Pinot Meunier.

ANNÉE DE RÉCOLTE :

2012.

PROVENANCE :

7 crus de la Vallée de la Marne.

DESCRIPTEURS :

Expressif, riche, raffiné.

VINIFICATION :

Issu de Cœurs de Cuvée, ce Champagne exprime les qualités des Chardonnay de la Vallée de la Marne. Vinification combinant avec justesse l'inox et le bois.

VIEILLISSEMENT :

5 à 7 ans en cave.

FLACONNAGE :

Existe en bouteille (750 ml).

ACCORDS :

Sur un carpaccio de Saint-Jacques, un osso bucco ou encore avec un Brie fourré aux fruits secs et aux noix.



Fiche éditée le : 31/05/2018

N.B. : La présente fiche concerne les dernières cuvées élaborées. Les caractéristiques du vin et les années d'assemblage peuvent évoluer.

Photographie non contractuelle

BARON ALBERT®
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BARON ALBERT® • Tél. +33 (0)3 23 82 02 65
1 rue des Chaillots • Grand Porteron • BP 12 • 02310 Charly-sur-Marne
baron@champagnebaronalbert.fr • www.champagnebaronalbert.fr