

CHAMPAGNE
JEAN DE LA FONTAINE

L'ÉLOQUENTE

BRUT

Qui cherche élégance et fraîcheur,
Trouvera dans cette cuvée,
Un champagne séducteur,
Assurément adopté.

CÉPAGES :

46 % Chardonnay, 31 % Pinot Noir,
23 % Pinot Meunier.

(Dont 15 % de vins vinifiés ou élevés sous bois.)

ANNÉES DE RÉCOLTE :

Base 2012. Vin de réserve 2011.

PROVENANCE :

7 crus de la Vallée de la Marne.

DESCRIPTEURS :

Élégant, racé, frais.

VINIFICATION :

Une élaboration dans l'art et le savoir-faire de la noble tradition champenoise en cuves inox.

VIEILLISSEMENT :

3 à 4 ans en cave.

FLACONNAGE :

Existe en demi-bouteille (375 ml), bouteille (750 ml)
et magnum (150 cl).

ACCORDS :

Idéal pour accompagner vos apéritifs la cuisine
exotique ou encore un soufflé au fromage.



Fiche éditée le : 24/10/2019

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