



CHAMPAGNE  
**JEAN DE LA FONTAINE**

**L'INDISCIPLINÉE**

—  
**BRUT**

**BLANC DE BLANCS**

Séduisant par sa légèreté,  
Ce Blanc de Blancs saura par sa pureté,  
Déclencher en vous, un plaisir spontané.

**CÉPAGES :**

100 % Chardonnay.

**ANNÉES DE RÉCOLTE :**

Vins de réserve 2013 et 2012.

**PROVENANCE :**

2 crus de la Vallée de la Marne.

**DESCRIPTEURS :**

Aérien, cristallin, pure.

**VINIFICATION :**

Retrouvez tous les arômes de nos Chardonnay dans ce Champagne. Une vinification champenoise en cuves inox révèle la finesse et la délicatesse de cette Cuvée.

**VIEILLISSEMENT :**

3 à 4 ans en cave.

**FLACONNAGE :**

Existe en bouteille (750 ml).  
*Production en quantités limitées.*

**ACCORDS :**

Avec un bar en croûte de sel, des coquillages ou encore des huîtres.

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