



CHAMPAGNE BARON FUENTE TRADITION BRUT



Deze Traditional Brut is een blend van Chardonnay en Pinot Meunier. Deze blend toont het beste van een Meunier uit de Marne vallei. De druiven groeien op de oevers van de rivier Charly Sur Marne. Het zijn vooral de Meunier druiven die zorgen voor deze speciale smaak aan de champagne.

Een lichtgele kleur en een zeer fijne mousse. In de neus is de wijn discreet en elegant met tonen van brioche en gesuikerd fruit met een kleine hint van honing. Soepel in de mond, harmonieus en een mooie afdrank.

Dit is de perfecte Champagne als aperitief bij speciale gelegenheden of als een cocktail. Verder is het de ideale partner bij zalm op toast.



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	3252	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	3591440001056
		GTIN verpakking	3591440011055