



Wijnfiche

Baron Albert – Cuvée Jean de la Fontaine – Brut – 37,5 cl Champagne France (CHAMPAGNE) –

Domain

Baron Albert

The Baron family has been active as a producer in the Vallée de la Marne for 3 generations. The production comes entirely from our own vineyards (56 ha). The composition of the vineyard is 65% Pinot Meunier, 30% Chardonnay and 5% Pinot Noir. The domain invests every year in modern techniques, such as cuves and oak barrels, but also in automatic packaging. Each delivery is tailored to the wishes of the customer.

Vinification

Speciale cuvée van het huis Baron Albert, samengesteld uit 7 cru's gelegen in de Vallée de la Marne. De champagne bestaat uit basiswijn en reservewijn van het jaar voordien. De wijnen ondergaan geen malolactische gisting. Voor de rijping volgens traditie werkt men met inox cuves. Afhankelijk van de oogst, blijft de champagne 2 tot 3 jaar sur lie blijft liggen.

Year specific information

Houder van het certificaat 'Viticulture Durable' en 'Haute Valeur Environnementable'
Guide Hachette des Vins 2021: 3 sterren.

Taste

De kleur in het glas is glanzend goud. Een droge champagne met fijne belletjes die de eetlust opwekt. In de neus finesse met broodkruim. In de mond fris, elegant en fijn gestructureerd.

Food pairing

Crustacea | Sushi | Aperitif

General information

Type: Sparkling wine

Grape varieties: Pinot Meunier (73%), Chardonnay (16%), Pinot Noir (11%)

Viticulture: Sustainable/HVE

Storage (years): + 1-2

