



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

Domaine

Baron Albert

Ils cultivent leur vignoble de 56 hectares dans le respect de l'environnement et de l'homme. Le vignoble élabore dans les caves 300 000 bouteilles de Champagne par an. L'encépagement de la vignoble est 65% Pinot Meunier, 30% Chardonnay et 5% Pinot Noir. Une élaboration dans l'art et le savoir-faire de la noble tradition champenoise en cuves inox. Le vieillissement prend 3 à 4 ans en cave.

Vinification

Spéciale 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.

Informations spécifiques

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

Dégustation

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.

Mets adaptées

Crustacés | Sushi | Apéritif

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin mousseux

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

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 1-2

