



pdf.fiche.page-title

# **Baron Albert – Cuvée Jean de la Fontaine – Brut – MAGNUM 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**

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.

## **Dégustation**

Au regard: Or brillant, bulles fines. Au nez beaucoup de finesse, un peu de mie de pain, fin et élégant. Le Champagne entraîne un réveil de l'appétit. Il est frais, élégant et gourmand.

## **Mets adaptées**

Mollusques | Crustacés | Sushi | Apéritif

## **Caractéristiques**

pdf.general.type: Vin mousseux

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

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 1-2

Servir à: 8°C

pdf.general.flavour-profile: Complex droog



