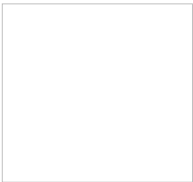


CHAMPAGNE BARON FUENTÉ JEROBOAM MILLESIME 3 LTR.



Kist met 1 fles

Druivenrassen en vinificatie

De Baron Fuenté familie is al ruim 300 jaar in het bezit van de wijngaarden waar zij de traditie van de Champagne hooghouden. Deze cuvée behoort tot de absolute top van wijnen uit Charly Sur Marne. Deze champagne is een blend van Chardonnay, Pinot Meunier en Pinot Noir.

Proefnotitie

Een bouquet dat doet denken aan citrusfruit, peren, perzik en lichte hints van acacia honing. Erg fris en rijk in in de mond, en onthult een zoetheid die perfect afgestemd is op de zuurgraad. De afdrank geeft hints van groene citrus en sinaasappel.

Wijn/spijs

Deze Champagne is uitstekend als aperitief en gelegenheidswijn. Je kunt hem serveren bij oesters of met gerookte zalm. Deze extra Brut Grande Reserve is ideaal als aperitief voor de kenner die de pure kwaliteit van de Grand Réserve kan waarderen.

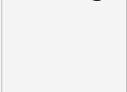


PRODUCENT

Baron Fuente

<div>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.</div>

Info logo



INFO

Productnummer	3250/15	Ei allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk allergenen	Nee
Gebied	Champagne	Sulfiet allergenen	Ja
Subgebied	Charly Sur Marne	Gluten allergenen	Nee
Kleur	Wit	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	12.5	Biologisch	Nee
Restsuiker	0	Type sluiting	Kurk
Zuurgraad	0	Aantal per verpakking	1
PH Waarde	0	GTIN product	3591444001021
Inhoud	3		