Wijnfiche

Baron Albert - Cuvée Jean de la Fontaine - Brut | 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

Cuvée spéciale de la maison Baron Albert. Le champagne est composé de vin de base et de vin de réserve de réserve de l'année précédente. Les vins ne subissent pas de fermentation malolactique. Un très petit pourcentage reçoit un court palier de bois pour la seconde fermentation en bouteille, donnant plus de corps, mais on travaille surtout avec des cuves en acier inoxydable. Selon la récolte, le champagne se conserve pendant 3 à 4 ans.

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 | Plats froids

Caractéristiques

Type: Vin mousseux
Cépage: Pinot Meunier (68%), Chardonnay (19%), Pinot Noir (13%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 6-8 °C
Profil de goût: Complex sec

