



BARON-FUENTÉ GRANDE RÉSERVE

Bodega: Baron-Fuenté

Zona: A.O.C. Champagne (Charly-sur-Marne) Francia

Varietades: 60% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 10% Pinot Noir

Alc: 12,5% Vol.

Viñedos:

La familia Baron cultiva sus propias viñas desde el siglo XVII, con 38Ha de viñedos propios. Son, desde tiempos inmemoriales, proveedores de uvas para muchos de los grandes nombres del panorama champenois

Elaboración:

Vinificado en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. Posteriormente tiene una crianza en rimas de 3 años y, finalmente se le incorpora en el degüelle un dosaje de 9 gramos de azúcar por litro.

¿Qué esperar de este vino?

Este Grande Réserve es uno de los vinos más mimados de Baron Fuenté que refleja el *terroir* de Champagne. La mezcla equilibrada de las tres principales le da una singularidad única. Elegante, lleno de finura, muestra apuntes de frutas amarillas y amielados, junto con un gusto amplio y estructurado.

BODEGAS BARON-FUENTÉ

21 Av. Fernand Drouet BP 23
Charly Sur Marne (CP 02310)
Francia



Maridajes:

Es un acompañamiento perfecto para aperitivos casuales con platos sencillos, sabrosos y expresivos como tostadas con queso de cabra o unas mini brochetas de albaricoque y pechuga de pato. Prueba también a servirlo con pescado crudo, cocido o a la parrilla, como la tártara de salmón o el filete de bacalao al horno en papillote. ¡Tienes infinitas posibilidades!

Tª de servicio recomendada:

5 - 7 °C.



Gabriel Baron y Dolores Fuenté

Desde el siglo XVII la familia Baron posee y cultiva viñedos en el área de Champagne. Concretamente en la localidad Charly Sur Marne.

En 1966 Mr. **Gabriel Baron** recibió una hectárea de su padre **como dote de su matrimonio con Dolores Fuenté**. Un año después de su unión pusieron nombre a su nuevo proyecto: Champagne Baron-Fuenté

Comenzando desde cero, sus primeras botellas fueron vendidas directamente a clientes privados y restaurantes locales. Desde entonces han crecido año tras año hasta convertirse en **un auténtico referente en la zona, especialmente en el sector de los Champagnes de Vigneron**, es decir, en la de las casas de los pequeños productores. Que ponderan siempre la calidad por encima de la cantidad y cuyos vinos son año tras año 100% identitarios de su zona, sus variedades de uva y la tradición que han construido con sus metodologías propias.

La bodega actualmente está dirigida por sus hijos Sophie como responsable del viñedo e Ignace como maestro de bodega. **¡Larga vida a la familia Baron-Fuenté!**

BODEGAS BARON-FUENTÉ
21 Av. Fernand Drouet BP 23
Charly Sur Marne (CP 02310)
Francia