



CHAMPAGNE BARON ALBERT

CHAMPAGNE BARON ALBERT BRUT TRADITION

90 % PINOT MEUNIER, 5 % PINOT NOIR
et 5 % CHARDONNAY
Assemblage des millésimes 2009 et 2010
Dosage 9g/l

2 Etoiles au Guide Hachette des Vins



La cuvée la plus authentique de la maison, reflet de son terroir ; la fraîcheur et le fruité s'expriment pleinement.

Comme quelques très grandes marques de Champagne, les Champagnes BARON ALBERT ne pratiquent pas la fermentation malolactique afin de préserver toute la fraîcheur et le fruit. Un vieillissement de 4 années en cave lui apporte une qualité tout à fait exceptionnelle à ce prix. La qualité de cette cuvée autorise un faible dosage en sucre de 9 g par litre. Un champagne de plaisir pour tous les bons moments.

Les Champagnes BARON ALBERT sont établis à Charly sur Marne depuis 3 générations. Les vendanges sont manuelles et les méthodes traditionnelles.