



L'UNIVERSELLE

• BRUT •

Les sœurs Baron vous présentent leur Cuvée fédératrice : L'Universelle. Tout est fraîcheur et élégance dans cette Cuvée. Issue de Pinot Meunier et Chardonnay, L'Universelle va vous transporter dans notre univers féminin.

CÉPAGES :

70 % Pinot Meunier, 30 % Chardonnay.

ANNÉES DE RÉCOLTE :

Base 2013. Vin de réserve 2012.

PROVENANCE :

7 crus de la Vallée de la Marne.

DESCRIPTEURS :

Frais, élégant, structuré.

VINIFICATION :

Une élaboration dans l'art et le savoir-faire de la noble tradition champenoise en cuves inox.

VIEILLISSEMENT :

3 à 4 ans en cave.

FLACONNAGE :

Existe en demie (375 ml) et bouteille (750 ml), et magnum (150 cl).

ACCORDS :

Idéal à l'apéritif mais également avec des crustacés, sushis ou encore avec une tarte meringuée aux agrumes.

Fiche éditée le : 12 décembre 2016

N.B. : La présente fiche concerne les dernières cuvées élaborées. Les caractéristiques du vin et les années d'assemblage peuvent évoluer.

Published on : 12 December 2016

N.B. : The current sheet concerns the last prepared Cuvées. Wines specifications and blending years may change.

BARON ALBERT[®] CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BARON ALBERT[®] • Tél. +33 (0)3 23 82 02 65
1 rue des Chaillots • Grand Porteron • BP 12 • 02310 Charly-sur-Marne
champagnebaronalbert@wanadoo.fr • www.champagne-baron.com