



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 :

65 % Pinot Meunier, 30 % Chardonnay,
5 % Pinot Noir.

ANNÉES DE RÉCOLTE :

Base 2015. Vin de réserve 2014.

PROVENANCE :

7 crus de la Vallée de la Marne.

DESCRIPTEURS :

Frais, élégant, gourmand.

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 demi-bouteille (375 ml), bouteille (750 ml) et magnum (150 cl).

ACCORDS :

Idéal à l'apéritif mais également avec des crustacés, des fromages tels qu'un comté jeune ou un chèvre frais ou encore avec une tarte meringuée aux agrumes.