



CHAMPAGNE

Baron de Brou

La marque Baron de Brou a été fondée en 1872.
Devenue propriété de Gaston Burtin en 1958, elle a été rachetée
par Vincent Pessenet installé au Château de Villers.



Dégustation

Robe jaune vif. Vin très brillant avec une belle présence de bulles fines.

Nez floral dominé par la présence des Chardonnays. L'aération amène des notes plus fruitées, agrumes et fruits à chair jaune. Beaucoup de finesse et d'élégance.

Très bonne attaque fraîche, structurée. L'équilibre est parfait. La puissance des pinots s'affirme en bouche avec des sensations de fraise et de miellé. La finale est longue et puissante.

Assemblage

32% de Chardonnay
21% de Pinot Noir
47% de Pinot Meunier

Vieillessement

24 mois minimum

Champagne Baron de Brou
contact@baron-de-brou.com
Tél. : +33 (0)3 26 58 33 01
Port. : +33 (0)6 80 03 41 69

Château de Villers
51700 Villers-sous-Châtillon - France