



CHAMPAGNE
**BARON
 DAUVERGNE**
 GRAND CRU - À BOUZY

CEPAGES : 100% Pinot Noir

TERROIR : Bouzy - Grand Cru

ELABORATION : Macération à froid pendant 4 jours puis début de fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées, pigeage et remontage une fois par jour pendant 10 jours, pressurage du gâteau de marc, fermentation malolactique.

VIELLISSEMENT : fût de chêne entre 4 mois et 1 an. Nous adaptons la durée de vieillissement lors des dégustations et en fonction des années.



L'exploitation familiale a débuté en 1923 avec Fernand DAUVERGNE et Hubert BARON.

Mes grands parents Madeleine BARON et Michel DAUVERGNE se sont unis afin de créer leur marque de Champagne.

En 1975, Hubert (mon père) reprend l'exploitation mais ne s'occupera que de la partie viticulture et son frère s'occupera de l'agriculture.

Dans les années 80, Eliane (ma mère) a souhaité réaliser une Cuvée « Fine Fleur », bouteille sérigraphiée avec des marguerites (fleur de Champagne). Aujourd'hui, cette fleur est devenue notre emblème.

En 2011, j'ai décidé de créer la marque « BARON DAUVERGNE » afin de rendre hommage à mes arrières grands-parents.



Rouge framboise vif



Odeur de caramel, de vanille, beaucoup de souplesse



Sur le boisé, la cerise. Le réglisse revient puis le côté boisé

Champagne Baron d'Auvergne
 31, rue de Tours-sur-Marne 51150 BOUZY
 Tél. 06 81 25 16 54 - www.baron-dauvergne.fr