



BARON MAXIME

ECLECTIC FRENCH WINES



BARON MAXIME

BRUT GOLD RESERVE

Méthode Traditionnelle

AOP Blanquette de Limoux



CÉPAGES / GRAPES

MAUZAC 85 %

CHARDONNAY 15 %

DÉGUSTATION / TASTING NOTES

Ses bulles sont vives et fines. La fleur d'acacia

domine, accompagnée d'une note subtile d'agrumes. La bouche est souple, agréable et fraîche.

Nectar idéal à l'apéritif (*sec ou en cocktail*), la blanquette de Limoux Baron Maxime peut également accompagner un poisson (*truite, sandre*) ou des fruits de mer (*crabe, crevettes, arraignée de mer...*).

Its mousse is fine and persistent.

The wine reveals delicate aromas of acacia with hints of peaches. Soft and fresh on the palate, it displays a lovely creamy mouthfeel with a nice and creamy final.

It's an ideal drink for aperitif (dry or in cocktail) or to accompany fish (trout) or seafood (crab, shrimp, spider crab). Serve chilled between 7-9°C.

10,50 €

63€ les 6 bouteilles