

# Baron B



## BARON B BRUT NATURE CUVÉE MILLÉSIMÉE

**Brut nature** representa el estilo Baron B por su intensidad, complejidad, elegancia y delicadeza, aportadas por el paso del tiempo.

### Un Legado centenario de Francia

El estilo de Baron B es el de su creador, el barón Bertrand de Ladoucette, un hombre noble que supo unir la elegancia francesa con su espíritu aventurero para hacer realidad un sueño: elaborar espumantes excepcionales al nivel de los mejores del mundo.

### La revelación de Baron B Brut Nature

#### VISTA:

Amarillo dorado con destellos verdes.

#### NARIZ:

Se revela muy elegante, con aromas de fruta fresca como mandarina y pomelo, que se integran con notas minerales, florales y sutiles trazas especiadas a anís.

#### BOCA:

Es al mismo tiempo fresco y untuoso. Las notas frutales aportan mucha frescura y sutileza, mientras que el largo tiempo sobre levaduras aporta plenitud, equilibrio y una gran elegancia.

|| O ||

## LA FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN

- **Chardonnay y Pinot Noir**, variedades originarias de la Champagne que aseguran pureza, elegancia y tensión excepcional, son la base de los espumosos que integran la línea.

- La excelencia de **Baron B** se logra con uva de zonas frías. Todos nuestros viñedos son cultivados en los mejores **terruños de extrema altura**, a 1500 metros o más sobre el nivel del mar.

- El Assemblage es el acto fundador y el sello del estilo **Baron B** que logra unir en un **equilibrio perfecto** y elevar así el corte final a otro nivel de vibración, tensión y complejidad única.

- Con una segunda fermentación en botella con levaduras de la Champagne, el prolongado contacto íntimo entre el espumoso y sus levaduras permiten a **Baron B** alcanzar su elegancia y complejidad características.

- El tiempo es ahora el encargado de llevar la expresión de **Baron B** a su plenitud. Con un mínimo de 36 meses de contacto íntimo entre el espumoso y sus levaduras permiten a **Baron B Brut Nature** alcanzar su mejor expresión.