

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 integra con notas minerales, florales y sutiles trazas especiadas como 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.

La Filosofía de Elaboración

- Variedades de uvas: **Chardonnay 60% y Pinot Noir 40%**, variedades emblemáticas 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 en Gualtallary.
-Cosecha Manual.

- Fermentación alcohólica en tanques de acero inox con temperatura controlada.

- **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.

- Método tradicional con una segunda fermentación en botella **con levaduras seleccionadas 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.

Dosaje 6 G/L / Alcohol 12,1/ Potencial de guarda 10 años.