



BARON B EXTRA BRUT

EXTRA BRUT REPRESENTA EL ESTILO BARON B EN SU EXPRESIÓN MÁS PURA, SIEMPRE ATRACTIVO Y REFINADO.

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 fineza y la elegancia francesa con su espíritu aventurero para hacer realidad un sueño: elaborar espumantes excepcionales al nivel de los mejores del mundo.

LA FIOLOSOFÍA DE ELABORACIÓN

- Chardonnay y Pinot Noir, variedades originarias de la Champagne que aseguran pureza, fineza 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 fineza y complejidad características.
- El tiempo es ahora el encargado de llevar la expresión de Baron B a su plenitud. Con un mínimo de 24 meses de contacto íntimo entre el espumoso y sus levaduras permiten a Baron B Extra Brut alcanzar su mejor expresión.

LA REVELACIÓN DE BARON B EXTRA BRUT

VISTA: Atractivo color amarillo con leves tonalidades verdes y doradas.

NARIZ: Elegante bouquet. Aromas de damasco, pera y frambuesa sutil, se integran a notas de flores blancas de madre selva y delicados aromas de bizcocho de naranja, pan brioche y frutos secos.

BOCA: Fresco, cremoso y con buena intensidad. Se perciben nuevamente las notas frutadas y florales. Su final es redondo y persistente.

PREMIOS/RECONOCIMIENTOS

Tim Atkin - 93 puntos
Descorchados - 92 puntos



