



Baron B



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 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 Extra Brut.

VISTA:

Atractivo color amarillo con leves tonalidades verdes y doradas.

NARIZ:

Elegante bouquet. Aromas de damasco, pera y frambuza 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.

III

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 Extra Brut** alcanzar su mejor expresión.