

LES BELLES CUVÉES

Brut Nature 2014

Un Champagne non dosé

Ce Millésime zéro dosage aux arômes de fruits jaunes et brioqués offre une pureté, une énergie et une minéralité incroyables.

*« Champagne élégant,
une belle fraîcheur sur des arômes
de pomme golden et citron »*

PAOLO BASSO : Meilleur Sommelier du Monde 2013
Millésime 2009



Dégustation

ŒIL : Belle robe jaune doré aux reflets brillants.

NEZ : Une belle fraîcheur suivie de notes de fruits à chair jaune comme la pêche, l'abricot. Des arômes légers de fruits secs et de noisette, avec une très belle longueur.

BOUCHE : Belle attaque, vive et tout en fraîcheur. Une bouche savoureuse et délicate sur des arômes d'agrumes, légèrement citronnée, et des notes d'amande et de fruits secs. Belle tension avec une touche réglisse en finale.

Accords gastronomiques

Cette cuvée franche et authentique sera en harmonie avec tous les plats iodés huîtres, crustacés, caviar et poissons en sauce.

Assemblage

100 % Cuvée
50 % Pinot Noir
50 % Chardonnay

Millésime 2014

Caractéristiques techniques & disponibilités

MISE EN BOUTEILLES :
Mars 2015

DOSAGE : Brut nature 0g / litre
DEGRÉ D'ALCOOL : 12 % Vol.

DISPONIBLE EN :
● 3503 bouteilles seulement
(75 cl)

CONSEIL DE STOCKAGE :
Les bouteilles doivent être entreposées à l'abri de la lumière dans un endroit frais, entre 10 et 15°C, et relativement humide, idéalement 75% d'humidité

TEMPS DE GARDE
De 3 à 5 ans

TEMPÉRATURE
de service recommandée
8°C

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC