



CHAMPAGNE
de BARFONTARC

Un Voyage dans nos Coteaux

MILLÉSIME 2015



La puissance du pinot noir, le trésor de la Maison

Cette cuvée est un véritable voyage des sens à travers la Champagne, au cœur de la Côte des Bar. Une cuvée 100% pinot noir provenant de 8 villages et qui vous plongera dans le temps, en 2015. Souvenir d'un été chaud et sec, propice au vin puissant et gourmand. Il existe des voyages du corps et de l'esprit, ici nous vous suggérons un voyage gustatif et olfactif inoubliable.

Dégustation

ŒIL

Robe jaune pâle avec de légers reflets rosés.

NEZ

Discret sur la minéralité. Notes de cerises griottes, amandes et figes.

BOUCHE

Ronde, gourmande et charpentée. Arômes de pâtes de fruits et de figes. On se laisse emporter par une belle longueur en bouche.



Ample
& charpenté

Accords mets et champagne

À l'apéritif pour la découverte, l'échange, le voyage... et idéalement lors d'un repas. Elle accompagnera divinement un foie gras ou un tajine de poulet aux abricots et amandes.

Un Voyage dans nos Coteaux

MILLÉSIME 2015



MILLÉSIME 2015

PINOT NOIR 100 %



VENDANGE 2015

100 %



CUVÉE 100 %



ORIGINE BAROIVILLE - CÔTE DES BAR EN CHAMPAGNE

DOSAGE BRUT 7G / LITRE

LIQUEUR MOÛT CONCENTRÉ

MISE EN BOUTEILLES MARS 2016

FLACONS

○ 2 375 BOUTEILLES (75 CL) MILLÉSIME 2015

DEGRÉ D'ALCOOL 12 % VOL.

TEMPS DE GARDE JUSQU'À 5 ANNÉES

TEMPÉRATURE DE SERVICE RECOMMANDÉE 8°C

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