


CHAMPAGNE
de BARFONTARC

Héritage
DEMI-SEC



L'onctuosité d'un dosage plus soutenu

L'égérie de la Maison associée à l'onctuosité d'un dosage plus soutenu, appréciable de tous, notamment pour vos instants sucrés et desserts gourmands. Une cuvée suave, sucrée et fruitée à la finale mielleuse.

Dégustation

ŒIL

Robe or clair aux nuances dorées.

NEZ

Nez d'une grande élégance rappelant les fleurs blanches, le miel, la vanille ou encore le coing.

BOUCHE

Une bouche gourmande, soutenue par des arômes de poires et de pommes golden qui mettent en valeur une finale mielleuse.



Gourmand
& généreux

Accords mets et champagne

Notre cuvée Héritage Demi-Sec sera la complice parfaite de vos desserts. Elle sera délicieuse en accompagnement d'une tarte Tatin ou d'une salade d'agrumes.

Héritage

DEMI-SEC



48^e ASSEMBLAGE



ORIGINE BAROVILLE - CÔTE DES BAR EN CHAMPAGNE

DOSAGE DEMI-SEC 35G / LITRE

LIQUEUR DE CHARDONNAY

MISE EN BOUTEILLES MARS 2020

FLACONS

○ 3 162 BOUTEILLES (75 CL) 48^e ASSEMBLAGE

DEGRÉ D'ALCOOL 12 % VOL.

TEMPS DE GARDE JUSQU'À 3 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