



CHAMPAGNE
de BARFONTARC

Sainte Germaine

MILLÉSIME 2015



L'empreinte d'un millésime

Nommée en l'honneur de la colline historique de Bar-sur-Aube, la cuvée Sainte Germaine millésimée allie terroir et modernité, à l'image de la Maison de BARFONTARC. Cette cuvée révèle la puissance et le fruité du pinot noir, et la finesse du chardonnay.

Dégustation

ŒIL

Une robe jaune doré à l'effervescence fine.

NEZ

Notes gourmandes de poires et pêches blanches. Les arômes de fleurs blanches se fondent aux senteurs de mandarine, vanille et viennoiserie.

BOUCHE

Tendue et fraîche avec une pointe acidulée. Une bouche ample et vive avec des notes de fruits jaunes, de nectarine, d'agrumes et une touche de caramel. Vin élégant avec une finale minérale longue et très savoureuse.



Onctueux
& ample

Accords mets et champagne

À servir aussi bien à l'apéritif que sur des plats raffinés de poisson : une sole meunière ou un filet de truite à la dieppoise.

Sainte Germaine

MILLÉSIME 2015



MILLÉSIME 2015

PINOT NOIR 60 % —  — 40 % CHARDONNAY

VENDANGE 2015
100 % — 

CUVÉE 100 % — 

ORIGINE BAROVILLE - CÔTE DES BAR EN CHAMPAGNE

DOSAGE BRUT 9G / LITRE

LIQUEUR DE CHARDONNAY

MISE EN BOUTEILLES MARS 2016

FLACONS

- 6 729 BOUTEILLES (75 CL) MILLÉSIME 2015
- 490 MAGNUMS (150 CL) MILLÉSIME 2013

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