



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