


CHAMPAGNE
de BARFONTARC

Cyanotype



Les expressions multiples du pinot noir

Élaborées exclusivement à partir de pinot noir certifié à 100 % Viticulture Durable en Champagne, ces 3 cuvées expriment avec évidence les différentes facettes aromatiques d'un même assemblage. L'art de la sélection des raisins, de l'assemblage et du dosage sont rassemblés dans cette trilogie pétillante. Une expérience gourmande, fraîche et intense en 3 temps...

Cyanotype



CYANOTYPE N°01 [NATURE]



CYANOTYPE N°02 [ORIGINALE]



CYANOTYPE N°03 [SWEET]

Cyanotype



Dégustation

Cyanotype n°01

[NATURE]

Cyanotype n°02

[ORIGINALE]

Cyanotype n°03

[SWEET]

ŒIL

Robe jaune soutenu aux reflets légèrement cuivrés.

NEZ

Un nez épicé et gourmand conjuguant des notes de fruits jaunes et rouges confits à des arômes de viennoiserie et de miel.

BOUCHE - N°01

Cette cuvée dévoile des notes de fruits rouges, agrémentées d'une pointe épicée. Son ampleur et sa gourmandise s'équilibrent avec une fraîcheur délicate, offrant une belle structure fruitée.



Opulent : présente une abondance fruitée, à la fois aromatique et tactile.

Gourmand : l'opulence de la matière confère un plaisir affirmé.

BOUCHE - N°02

Cette cuvée révèle une puissance marquée avec des notes de cerise et de prune. Son ampleur généreuse s'accompagne d'une vinosité affirmée, offrant une structure raffinée et une belle longueur en bouche.



Ample : occupe pleinement le palais.

Vineux : évoque la structure d'un vin tranquille.

BOUCHE - N°03

Cette cuvée généreuse se traduit par une rondeur gourmande, soutenue par une belle fraîcheur. Les arômes de fruits confits, de mangue et de miel se marient subtilement. La gourmandise à l'état pur.



Rond : souple dont la consistance prend la forme d'une sphère dans le milieu de bouche.

Généreux : marqué par un millésime solaire.

Accords mets et champagne

Chacune de ces 3 versions vous offrira une expérience différente à l'apéritif pour lequel elles sont destinées. Elles accompagneront également l'ensemble du repas, la version n°01 Nature, sera parfaite à l'apéritif et sur des entrées iodées telles que des fruits de mer ou des sashimis. La version n°02 Originale, se mariera à la perfection des plats gourmands comme un risotto de Saint-Jacques ou encore des suprêmes de volaille accompagnés de légumes de saison. La version n°03 Sweet, s'accordera idéalement sur des douceurs fruitées ou acidulées, comme des tartelettes aux fraises ou au citron meringué. Les 3 versions se marieront à ravir avec les fromages, qu'ils soient frais, affinés, à pâte dure ou crémeux.

Cyanotype



PINOT NOIR VDC 100 %



VENDANGE 2020

100 %



CUVÉE 100 %



DONT

25 %
TÊTE DE CUVÉE

ORIGINE BAROVILLE - CÔTE DES BAR EN CHAMPAGNE

DOSAGE [NATURE] ZÉRO DOSAGE 0G / LITRE

DOSAGE [ORIGINALE] BRUT 8G / LITRE

DOSAGE [SWEET] EXTRA-DRY 14G / LITRE

LIQUEUR MOÛT CONCENTRÉ

MISE EN BOUTEILLES MARS 2021

FLACONS

- 2 269 BOUTEILLES (75 CL)
RÉPARTIES SUR LES 3 VERSIONS

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