

LES CLASSIQUES

Blanc de Blancs Brut

La fraîcheur et la sensibilité du Chardonnay

Une cuvée 100 % Chardonnay toute en finesse qui exhale des senteurs d'agrumes et des notes de fleurs blanches. La manifestation d'une personnalité certaine au royaume du Pinot Noir sur la Côte des Bar...



Dégustation

ŒIL : Robe jaune claire.

NEZ : Nez expressif sur les agrumes, belles notes de pamplemousse et de citron, ainsi que des notes légères de fruit à chair blanche.

BOUCHE : Une attaque fraîche avec une pointe de minéralité sur des notes de poire. Un champagne équilibré avec une longueur remarquable.

Accords gastronomiques

À servir à l'apéritif ou sur un poisson à chair blanche.

Assemblage

100 % Chardonnay — 100 % Cuvée

80 % Vendange 2019 — 20 % Vin de réserve

Caractéristiques techniques & disponibilités

MISE EN BOUTEILLES :
Mars 2020

DOSAGE : 9g / litre
liqueur de Chardonnay

DEGRÉ D'ALCOOL : 12 % Vol.

DISPONIBLE EN :

● Bouteille
(75 cl)

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

TEMPS DE GARDE
De 1 à 3 ans

TEMPÉRATURE
de service recommandée
8°C

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC