

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 %  
Vendange 2018 

### Caractéristiques techniques & disponibilités

MISE EN BOUTEILLES :  
Mars 2019

DOSAGE : 9g / litre      DEGRÉ D'ALCOOL : 12 % Vol.

DISPONIBLE EN :  
● Bouteille  
(75 cl)

CHAMPAGNE  
DE  
BARFONTARC