

LES CLASSIQUES

Blanc de Noirs Brut

La puissance du Pinot Noir

Elaboré exclusivement à partir de Pinot Noir, cette cuvée est l'expression affirmée du fruité et de la rondeur de ce cépage à la structure marquée. Un champagne séduisant et gourmand.

« Champagne frais et gourmand
idéal pour le dessert »

Note de dégustation Gault et Millau 2016



Dégustation

ŒIL : Robe jaune.

NEZ : Expressif et racé, un nez épicé conjuguant des notes de fruits jaunes confits à des notes d'amandes et de viennoiseries.

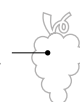
BOUCHE : Elle s'ouvre sur des notes de fruits rouges avec un côté épicé et ample, champagne équilibré ayant une belle fraîcheur et une jolie structure en bouche.

Accords gastronomiques

Vin idéal pour un repas au champagne qui s'accommodera parfaitement avec un rôti de bœuf ou un riz safrané.

Assemblage

100 %
Pinot Noir



85 %
Vendange 2016



15 %
Vin de réserve

Caractéristiques techniques & disponibilités

MISE EN BOUTEILLES :
Mars 2017

DOSAGE : 10g / litre DEGRÉ D'ALCOOL : 12 % Vol.

DISPONIBLE EN :
● Bouteille
(75 cl)

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC