

LES SPÉCIALITÉS

Coteaux Champenois ROUGE

Le vin rouge
de la maison De Barfontarc

Elaboré exclusivement à partir de Pinot Noir issu de parcelles sélectionnées, il est soumis à une macération courte puis partiellement élevé en fûts de chêne. Ce Coteaux Champenois présente des arômes de cerise à l'eau de vie avec une pointe boisée et une finale épicée.



Dégustation

ŒIL : Robe rouge cerise légèrement tuilée, limpide et brillante.

NEZ : Des arômes intenses de cerises à l'eau de vie et de griottes.

BOUCHE : Une attaque souple avec une structure légère mais présente, les arômes de cerises sont très présents.

Accords gastronomiques

Parfait sur un buffet campagnard : charcuterie de pays et fromages ou en accompagnement d'un bœuf bourguignon.

Assemblage

100 %
Pinot Noir



Raisins issus de parcelles sélectionnées et tri sévère à la cueillette

Récolte 2018



Tri manuel sur table d'égouttage, égrappage. Macération courte et léger élevage en fûts de chêne.

Caractéristiques techniques & disponibilités

DEGRÉ D'ALCOOL :
11,5 % vol.

DISPONIBLE EN :

- Bouteille (75 cl)

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC