CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC

Œnotourisme

2 0 2 3

18 rue de Bar-sur-Aube - 10200 BAROVILLE (France) · T. + 33 (0)3 25 27 07 09 · champagne@barfontarc.com · www.champagne-barfontarc.com

Visite de caves & dégustation

Toute l'année, La Maison De Barfontarc vous accueille.
Découvrez le fruit de notre savoir-faire…

Signature De Barfontarc

- Visite guidée de nos installations, d'environ 45 minutes : découverte des étapes de champagnisation.
  Visite possible en français et en anglais.
- Dégustation de 3 cuvées emblématiques de la Maison, au choix :
  - Tradition Brut, Blanc de Noirs et millésime Sainte Germaine, pour découvrir toutes les facettes du Pinot Noir de la Côte des Bar*,
  - Tradition Brut, Blanc de Blancs et Rosé, pour découvrir la diversité aromatique de la Maison De Barfontarc*.

Du lundi au vendredi de janvier à mars
Du lundi au samedi d'avril à décembre
Départs des visites à 10h et 15h
Durée totale approximative : 1h30

Réservation conseillée, devis sur simple demande.

ŒNOTOURISME

Réservation :

* Sous réserve de disponibilité, millésime en cours ou suivant

CHAMPAGNE DE BARFONTARC

Visite de caves & dégustation

Suite...

La visite du Roy

- Visite guidée de nos installations, d'environ 45 minutes : découverte des étapes de champagnisation.
  Visite possible en français et en anglais.
- Dégustation privilégiée de 5 cuvées* de la Maison de Barfontarc :
  - Tradition Brut, l'égérie de la Maison,
  - Blanc de Blancs, la fraîcheur et la sensibilité du Chardonnay,
  - Blanc de Noirs, la puissance du Pinot Noir,
  - La Vigne au Roy millésimée, l'alliance parfaite,
  - Rosé Brut, l'élégance et le fruité.

Du lundi au vendredi de janvier à mars
Du lundi au samedi d'avril à décembre
Départs des visites à 10h et 15h
Durée totale approximative : 1h45

Réservation conseillée, devis sur simple demande.

ŒNOTOURISME

Réservation :

CHAMPAGNE DE BARFONTARC

* Sous réserve de disponibilité, millésime en cours ou suivant

Goûtez la Champagne !

Découvrez les particularités et la richesse de notre terroir Champenois…

Au fil de la Côte des Bar

- Visite guidée de nos installations, d'environ 45 minutes : découverte des étapes de champagnisation.
  Visite possible en français et en anglais.
- Dégustation de 3 cuvées emblématiques de la Maison, au choix :
  - Tradition Brut, Blanc de Noirs et millésime Sainte Germaine, pour découvrir toutes les facettes du Pinot Noir de la Côte des Bar*,
  - Tradition Brut, Blanc de Blancs et Rosé, pour découvrir la diversité aromatique de la Maison De Barfontarc*.
- Accompagnement avec pâtes de fruits, biscuits salés ou sucrés.

Du lundi au vendredi de janvier à mars
Du lundi au samedi d'avril à décembre
Départs des visites à 10h et 15h
Durée totale approximative : 1h45

Réservation conseillée, devis sur simple demande.

Réservation :

CHAMPAGNE DE BARFONTARC

* Sous réserve de disponibilité, millésime en cours ou suivant

Goûtez la Champagne !

Suite...

Délices du terroir Champenois

- Visite guidée de nos installations, d'environ 45 minutes : découverte des étapes de champagnisation.
  Visite possible en français et en anglais.
- Dégustation des 4 cuvées représentatives de la Maison :
  - Tradition Brut, l'égérie de la Maison,
  - Blanc de Noirs, la puissance du Pinot Noir,
  - La Vigne au Roy millésimée, l'alliance parfaite,
  - Rosé Brut, l'élégance et le fruité.
- Accompagnement avec des produits du terroir : association Mets & Vins.

Du lundi au vendredi de janvier à mars
Du lundi au samedi d'avril à décembre
Départs des visites à 10h et 15h
Durée totale approximative : 2h
À partir de 6 personnes

Sur réservation, 72h à l'avance. Devis sur simple demande.

Réservation :

CHAMPAGNE DE BARFONTARC

Balade guidée en Champagne

Suivez le guide et partez à la découverte de notre terroir.
Laissez-vous conter notre histoire...

Promenons-nous dans les vignes...

- Balade à pied dans le vignoble, avec explications du terroir et du travail de la vigne (environ 45 minutes).
- Visite guidée de nos installations, d'environ 45 minutes : découverte des étapes de champagnisation.
  Visite possible en français et en anglais.
- Dégustation de 3 cuvées emblématiques de la Maison, au choix :
  - Tradition Brut, Blanc de Noirs et millésime Sainte Germaine, pour découvrir toutes les facettes du Pinot Noir de la Côte des Bar*,
  - Tradition Brut, Blanc de Blancs et Rosé, pour découvrir la diversité aromatique de la Maison De Barfontarc*.
- Accompagnement avec pâtes de fruits, biscuits salés ou sucrés.

D'avril à octobre, du lundi au samedi
Départ à 9h
Durée totale approximative : 2h30
À partir de 6 personnes

Découvrez le travail de la vigne au fil des saisons.

Sur réservation, 72h à l'avance. Devis sur simple demande.

ŒNOTOURISME

Réservation :

CHAMPAGNE DE BARFONTARC

* Sous réserve de disponibilité, millésime en cours ou suivant

Balade guidée en Champagne

Arpentez le vignoble en trottinette… Partez à l'aventure !

Champ' & Trott'

- Balade guidée en trottinette électrique tout terrain, d'environ 1h : découverte du vignoble de Baroville et de ses spécificités, avec explications du terroir.
- Visite guidée de nos installations, d'environ 1h : découverte des étapes de champagnisation.
  Visite possible en français et en anglais.
- Dégustation de 3 cuvées représentatives de la Maison :
  - Tradition Brut, l'égérie de la Maison,
  - Blanc de Noirs, la puissance du Pinot Noir,
  - Rosé Brut, l'élégance et le fruité.

Découvrez le vignoble différemment

Du lundi au samedi, d'avril à décembre
Départs à 9h ou 14h
À partir de 4 personnes, maximum 30 personnes
Durée totale approximative : 3h

Sur réservation, minimum 72h à l'avance. Devis sur simple demande.

ŒNOTOURISME

Réservation :

CHAMPAGNE DE BARFONTARC

Pique-Nique pétillant en Champagne

Empruntez les petits chemins qui pétillent et profitez d'un magnifique panorama lors d'une pause champêtre, le temps d'un déjeuner...

Une pause champêtre, le temps d'un déjeuner !

Panier Tradition

- Visite guidée de nos installations, d'environ 45 minutes : découverte des étapes de champagnisation.
  Visite possible en français et en anglais.
- Flûte apéritive de notre cuvée caractéristique : le Blanc de Noirs*.
- Panier Pique-Nique pour 2 personnes, préparé par un chef restaurateur :
  - Repas à base de produits locaux : entrée, plat, fromage et dessert,
  - Une bouteille de Champagne Tradition Brut,
  - Flûtes, couverts, serviettes et nappe.

Du lundi au samedi, d'avril à octobre
Départ des visites à 10h
À partir de 2 personnes
Durée approximative : 1h30 (hors temps de repas)

Sur réservation, 72h à l'avance. Devis sur simple demande.

ŒNOTOURISME

Réservation :

* Sous réserve de disponibilité, millésime en cours ou suivant

CHAMPAGNE DE BARFONTARC

Pique-Nique pétillant en Champagne

Suite...

La table du Roy

- Visite guidée de nos installations, d'environ 45 minutes : découverte des étapes de champagnisation.
  Visite possible en français et en anglais.
- Flûte apéritive de notre cuvée emblématique : la Vigne au Roy millésimée*.
- Départ dans les vignes.
- Repas pour 6 personnes incluant :
  - Mets à base de produits locaux : entrée, plat, fromage et dessert,
  - 3 cuvées de notre gamme de champagnes :
    - Tradition Brut,
    - Blanc de Noirs ou Blanc de Blancs,
    - Rosé Brut.
  - Tables, bancs, parasols.

Du lundi au samedi, d'avril à octobre
Départ des visites à 10h
À partir de 6 personnes
Durée approximative : 2h30 (hors temps de repas)

Sur réservation, 72h à l'avance. Devis sur simple demande.

ŒNOTOURISME

Réservation :

CHAMPAGNE DE BARFONTARC

* Sous réserve de disponibilité, millésime en cours ou suivant

Atelier œnologique

Testez vos sens et partagez un moment d'échange convivial autour du roi des vins…

Initiation au dosage

- Visite guidée de nos installations, d'environ 45 minutes : découverte des étapes de champagnisation.
- Initiation au dosage : trouver l'équilibre parfait de la teneur en liqueur.
- Dégustation de 3 cuvées emblématiques de la Maison :
  - Blanc de Blancs, la fraîcheur et la sensibilité du Chardonnay,
  - Blanc de Noirs, la puissance du Pinot Noir,
  - Rosé, l'élégance et le fruité.

Une initiation œnologique accessible à tous.

À partir de 4 personnes
Durée : 2h

Sur réservation, 72h à l'avance. Devis sur simple demande.

ŒNOTOURISME

Réservation :

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC

Immersion

Au cœur des vendanges

La Maison De BARFONTARC vous ouvre ses portes et vous propose de partager l'esprit festif des vendanges en Champagne. Que vous soyez amateur, passionné ou confirmé…

...Devenez membre de l'équipe De Barfontarc !

Venez partager la vie des vendanges pendant quelques heures…

- Rendez-vous à 8h à la Maison de Barfontarc, pour le petit-déjeuner du vendangeur aubois.
- Départ dans les vignes pour une visite guidée à pied, avec explications du terroir de la Côte des Bar et de ses spécificités.
- Activité cueillette : muni de votre sécateur, récoltez le fruit du travail d'une année.
- Retour à la Maison pour une visite personnalisée de nos installations.
- Flûte apéritive et repas convivial avec l'ensemble de l'équipe.

À partir de 2 personnes
Période des vendanges uniquement, dates à déterminer
Durée : matinée (hors temps de repas)

Sur réservation. Devis sur simple demande.

ŒNOTOURISME

Réservation :

CHAMPAGNE DE BARFONTARC

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC