

LES CLASSIQUES

Rosé Brut

L'élégance et le fruité
d'un champagne rosé
d'assemblage.

Une robe rose tendre, de fines bulles, des arômes fruités
marqués par le cépage prédominant le Pinot Noir.
Une cuvée féminine toute en grâce pour une touche d'éclat
et de raffinement.

« Un champagne au fruité
harmonieux et généreux »

Concours d'Épernay



Dégustation

ŒIL : Robe rose tendre.

NEZ : Ouvert et expressif avec des notes qui rappellent la fraise, la cerise et la framboise.

BOUCHE : De la fraîcheur et de la vivacité pour ce champagne équilibré, souple et gourmand. Une finale élancée et pulpeuse aux notes de fruits rouges.

Accords gastronomiques

À déguster sur un filet de bœuf aux aïelles ou en dessert, sur une tarte aux fruits rouges ou une bûche glacée exotique.

Assemblage

61 % Pinot Noir 39 % Chardonnay

90 % Vendange 2017 10 % Vin de Réserve

Caractéristiques techniques & disponibilités

MISE EN BOUTEILLES :
Mars 2018

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

DISPONIBLE EN :
• Demi-bouteille (37.5 cl) ● Magnum (150 cl)
● Bouteille (75 cl)

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC