



LES CLASSIQUES

# Tradition Brut

## Légèreté de la maison

Alliance irrésistible entre le fruité du Pinot Noir et la finesse du Chardonnay. Sa composition ainsi que sa bulle particulièrement fine, apportée par un temps de vieillissement prolongé en cave, en font une cuvée appréciable de tous.

« Champagne généreux  
au dosage harmonieux »

PAOLO BASSO : Meilleur Sommelier du Monde 2013



## Dégustation

ŒIL : Robe jaune pâle, mousse légère, effervescence dense et régulière.

NEZ : Agréable, dense. Nez d'une belle complexité aux arômes d'agrumes, de pêches blanches, pâte de fruits et de brioche.

BOUCHE : Ample avec une belle longueur. Des notes de fruits jaunes et secs. Une cuvée généreuse et élancée, une bouche ronde et soutenue par une belle fraîcheur. Une finale persistante sur des notes d'agrumes.

## Accords gastronomiques

Notre cuvée Tradition Brut sera la complice parfaite pour vos soirées entre amis. Le champagne idéal pour accompagner vos apéritifs ou le début de repas.

## Assemblage

76 % Pinot Noir  
24 % Chardonnay

79 % Vendange 2015  
21 % Vin de Réserve

## Caractéristiques techniques & disponibilités

MISE EN BOUTEILLES :

Mars 2016

(Mars 2017 pour les magnums)

DOSAGE :

9g / litre

DEGRÉ D'ALCOOL :

12 % Vol.

DISPONIBLE EN :

• Demi-bouteille  
(37.5 cl)

● Magnum  
(150 cl)

• Bouteille  
(75 cl)

● Jéroboam  
(300 cl)

CHAMPAGNE  
DE  
BARFONTARC