



LES CLASSIQUES

Tradition Demi-sec

L'onctuosité d'un dosage
plus soutenu

La cuvée Tradition en version demi-sec :
une cuvée suave, sucrée et fruitée à la finale mielleuse.



Dégustation

ŒIL : Robe or clair aux nuances dorées.

NEZ : Nez d'une grande élégance rappelant les fleurs blanches, le miel, la vanille ou encore le coing.

BOUCHE : Une bouche gourmande, soutenue par des arômes de poires et de pommes golden qui mettent en valeur une finale mielleuse.

Accords gastronomiques

Le Champagne du dessert !
Délicieux en accompagnement
d'une salade d'oranges.

Assemblage

76 % Pinot Noir
24 % Chardonnay

79 % Vendange 2015
21 % Vin de Réserve

Caractéristiques techniques & disponibilités

MISE EN BOUTEILLES :
Mars 2016

DOSAGE : 32g / litre
DEGRÉ D'ALCOOL : 12 % Vol.

DISPONIBLE EN :

● Bouteille
(75 cl)

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC