

LES BELLES CUVÉES

Un Voyage dans nos Coteaux Brut 2015

La grande nouvelle tant attendue...

Cette cuvée est un véritable voyage des sens à travers la Champagne, au cœur de la Côte des Bar. Une cuvée 100% Pinot noir provenant de 8 villages et qui vous plongera dans le temps, en 2015. Souvenir d'un été chaud et sec, propice au vin puissant et gourmand. Il existe des voyages du corps et de l'esprit, ici nous vous suggérons un voyage gustatif et olfactif inoubliable.

*« Une invitation au voyage,
dans le temps, dans nos coteaux,
dans nos 8 villages... »*



Dégustation

ŒIL : Robe jaune pâle – légers reflets rosés.

NEZ : Discret. Sur la minéralité. Notes de cerises griottes, amandes et figes.

BOUCHE : Ronde, gourmande et charpentée. Arômes de pâtes de fruits, figes. On se laisse emporter par une belle longueur en bouche.

Accords gastronomiques

À l'apéritif pour la découverte, l'échange, le voyage... mais peut parfaitement accompagner un repas.

Le numéro de série de chaque flacon est indiqué sur le tour de col, à l'arrière de celui-ci.

Assemblage

100 % Pinot Noir — 100 % Cuvée

Millésime 2015 —

Caractéristiques techniques & disponibilités

MISE EN BOUTEILLES : Mars 2016

DOSAGE : 7g / litre
liqueur traditionnelle

DISPONIBLE EN :
● 2375 bouteilles
seulement (75 cl)

DEGRÉ D'ALCOOL : 12 % Vol.

Vendue dans son coffret sur-mesure personnalisé.



CONSEIL DE STOCKAGE :
Les bouteilles doivent être entreposées à l'abri de la lumière dans un endroit frais, entre 10 et 15°C, et relativement humide, idéalement 75% d'humidité

TEMPS DE GARDE
De 3 à 5 ans

TEMPÉRATURE
de service recommandée
8°C

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC