



LES CLASSIQUES

Tradition Brut

Légèrie 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

75 % Pinot Noir
25 % Chardonnay

80 % Vendange 2018
20 % Vin de Réserve

Caractéristiques techniques & disponibilités

MISE EN BOUTEILLES :
Mars 2019

DOSAGE : 9g / litre
liqueur de Chardonnay

DEGRÉ D'ALCOOL :
12 % Vol.

DISPONIBLE EN :

- Demi-bouteille (37.5 cl)
- Magnum (150 cl)
- Bouteille (75 cl)
- Jéroboam (300 cl)

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 1 à 3 ans

TEMPÉRATURE
de service recommandée
8°C

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC