



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

80 % Pinot Noir
20 % Chardonnay

76 % Vendange 2016
24 % Vin de Réserve

Caractéristiques techniques & disponibilités

MISE EN BOUTEILLES :
Mars 2017

DOSAGE : 32g / litre
liqueur traditionnelle

DEGRÉ D'ALCOOL : 12 % Vol.

DISPONIBLE EN :
● Bouteille
(75 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