



# Balade guidée en Champagne

Suivez le guide et partez à la découverte de notre terroir.  
Laissez-vous conter notre histoire...

## Promenons-nous dans les vignes...

- Balade à pied dans le vignoble, avec explications du terroir et du travail de la vigne (environ 45 minutes).
- Visite guidée de nos installations, d'environ 45 minutes : découverte des étapes de champagnisation.  
*Visite possible en français et en anglais.*
- Dégustation de 3 cuvées emblématiques de la Maison, au choix :
  - Tradition Brut, Blanc de Noirs et millésime Sainte Germaine, pour découvrir toutes les facettes du Pinot Noir de la Côte des Bar\*,
  - Tradition Brut, Blanc de Blancs et Rosé, pour découvrir la diversité aromatique de la Maison De Barfontarc\*.
- Accompagnement avec pâtes de fruits, biscuits salés ou sucrés.

D'avril à octobre, du lundi au samedi  
Départ à 9h  
Durée totale approximative : 2h30  
À partir de 6 personnes

Sur réservation, 72h à l'avance. Devis sur simple demande.



CHAMPAGNE  
DE  
BARFONTARC

*Découvrez  
le travail de la vigne  
au fil des saisons.*

Réservation :



E  
M  
I  
S  
I  
S  
E  
N  
O  
T  
O  
U  
R  
I  
S  
M  
E

\* Sous réserve de disponibilité, millésime en cours ou suivant



# Balade guidée en Champagne

Arpentez le vignoble en trottinette... Partez à l'aventure !

## Champ' & Trott'

- Balade guidée en trottinette électrique tout terrain, d'environ 1h : découverte du vignoble de Baroville et de ses spécificités, avec explications du terroir.
- Visite guidée de nos installations, d'environ 1h : découverte des étapes de champagnisation.  
*Visite possible en français et en anglais.*
- Dégustation de 3 cuvées représentatives de la Maison :
  - Tradition Brut, l'égérie de la Maison,
  - Blanc de Noirs, la puissance du Pinot Noir,
  - Rosé Brut, l'élégance et le fruité.

Du lundi au samedi, d'avril à décembre

Départs à 9h ou 14h

À partir de 4 personnes, maximum 30 personnes

Durée totale approximative : 3h

Sur réservation, minimum 72h à l'avance. Devis sur simple demande.



*Découvrez le vignoble différemment*

E  
M  
I  
S  
E  
R  
I  
S  
E  
N  
O  
T  
O  
U  
R  
I  
S  
M  
E

Réservation :



CHAMPAGNE  
DE  
BARFONTARC