

LES BELLES CUVÉES

Un Voyage dans nos Coteaux BRUT

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 figues.

BOUCHE : Ronde, gourmande et charpentée. Arômes de pâtes de fruits, figues. 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.

Assemblage

100 %
Pinot Noir



Millésime 2015



Caractéristiques techniques & disponibilités

MISE EN BOUTEILLES :
Mars 2016

DOSAGE :
8g / litre

DISPONIBLE EN :
● Bouteille
(75 cl)

DEGRÉ D'ALCOOL :
12 % Vol.

Vendue dans son coffret
sur-mesure personnalisé.



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

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC