


CHAMPAGNE
de BARFONTARC

Les Chênes

MILLÉSIME 2020



Une cuvée intense et atypique

Composée exclusivement de pinot noir issu de parcelles sélectionnées, puis soumis à une macération courte à basse température, ce rosé de saignée à la robe soutenue ravira les connaisseurs. Elle révèle une belle longueur en bouche ainsi que des notes de fruits rouges bien mûrs.

Dégustation

ŒIL

Belle robe rose dense et lumineuse, aux reflets rubis.

NEZ

Puissant et ample qui évoque la cerise noire et les épices.

BOUCHE

Riche et volumineuse avec une belle fraîcheur qui donne un joli dynamisme en bouche, une finale goûteuse avec une touche de cassis et de framboise persistante.



Gourmand
& suave

Accords mets et champagne

À l'apéritif ou en accompagnement d'un repas comme un filet mignon de veau rôti aux tomates confites et vinaigre de framboise, de l'agneau simplement rôti ou de la cuisine thaï.

Les Chênes

MILLÉSIME 2020



MILLÉSIME 2020

PINOT NOIR 100 %



VENDANGE 2020

100 %



SAIGNÉE 100 %



ORIGINE BAROVILLE - CÔTE DES BAR EN CHAMPAGNE

DOSAGE BRUT 9G / LITRE

LIQUEUR DE CHARDONNAY

MISE EN BOUTEILLES MARS 2021

FLACONS

○ 2 107 BOUTEILLES (75 CL) MILLÉSIME 2020

DEGRÉ D'ALCOOL 12 % VOL.

TEMPS DE GARDE JUSQU'À 5 ANNÉES

TEMPÉRATURE DE SERVICE RECOMMANDÉE 8°C

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