



CHAMPAGNE
de BARFONTARC

La Vigne au Roy

MILLÉSIME 2014



L'alliance parfaite entre le pinot noir et le chardonnay

Composée d'un assemblage de pinot noir et de chardonnay à quantités égales, La Vigne Au Roy millésimée, animée d'une belle vivacité, est parfaitement mise en valeur par des notes à la fois florales et fruitées.

Dégustation

ŒIL

Une belle robe jaune doré.

NEZ

Joli nez raffiné aux notes de fruits secs, de noisette et d'épices douces.

BOUCHE

Un champagne dense et expressif, soutenu par un milieu de bouche vif et savoureux de vanille et de viennoiserie, qui confirme une belle complexité.



Frais
& floral

Accords mets et champagne

Ce champagne sublimerait vos apéritifs et vos repas les plus distingués, tels qu'un magret à l'abricot, des langoustines grillées au beurre persillé ou un tournedos Rossini.

La Vigne au Roy

MILLÉSIME 2014



MILLÉSIME 2014

PINOT NOIR 50 %  50 % CHARDONNAY

VENDANGE 2014
100 % 

CUVÉE 100 % 

ORIGINE BAROVILLE - CÔTE DES BAR EN CHAMPAGNE

DOSAGE BRUT 8G / LITRE

LIQUEUR DE CHARDONNAY

MISE EN BOUTEILLES MARS 2015

FLACONS

- 11 986 BOUTEILLES (75 CL) MILLÉSIME 2014
- 490 MAGNUMS (150 CL) MILLÉSIME 2013

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