

Caractère

BLANC DE NOIRS



La puissance du pinot noir

Élaborée exclusivement à partir de pinot noir, cette cuvée est l'expression affirmée du fruité et de la rondeur de ce cépage à la structure marquée. Un champagne séduisant et gourmand.

Dégustation

ŒIL

Robe jaune pâle aux reflets légèrement dorés.

NEZ

Expressif et complexe, un nez floral conjuguant des notes de fruits rouges et de tilleul.

BOUCHE

Elle s'ouvre sur des notes de fruits blancs, de pêches blanches avec une attaque soyeuse. Champagne équilibré ayant une belle fraîcheur et une jolie structure en bouche avec une finale aux arômes d'agrumes.



Généreux
& soyeux*

Accords mets et champagne

Cuvée idéale pour un repas au champagne qui s'accommodera parfaitement avec un filet de poulet de Bresse sauce forestière. Elle s'associera également avec des rillettes de poissons à l'apéritif.

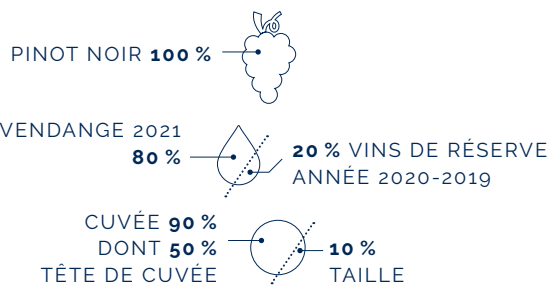
*Généreux : marqué par un millésime solaire.
Soyeux : rappelle la texture lisse de la soie.

Caractère

BLANC DE NOIRS



20^e ASSEMBLAGE



ORIGINE BAROVILLE - CÔTE DES BAR EN CHAMPAGNE

DOSAGE BRUT 8G / LITRE

LIQUEUR MOÛT CONCENTRÉ

MISE EN BOUTEILLES MARS 2022

FLACONS

○ 16 223 BOUTEILLES (75 CL) 20^E ASSEMBLAGE

DEGRÉ D'ALCOOL 12 % VOL.

TEMPS DE GARDE JUSQU'À 3 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