CHAMPAGNE
de BARFONTARC

Un Voyage dans nos Coteaux

MILLÉSIME 2016



La puissance du pinot noir, le trésor de la Maison

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 2016. Souvenir d'une année marquée par une maturation idéale de nos pinot noirs, offrant un champagne structuré, profond et d'une belle puissance.

Dégustation

ŒIL
Robe jaune doré avec des reflets or.

NEZ
Complexe sur les fruits confits et les fruits secs.

BOUCHE
Ample, gourmande et charpentée. On retrouve des notes de fruits confits et quelques épices comme le poivre et la fève de cacao.



Onctueux
& charpenté*

Accords mets et champagne

À l'apéritif pour la découverte, l'échange, le voyage… et idéalement lors d'un repas. Elle accompagnera divinement un foie gras ou une pintade à la crème au Maroilles.

*Onctueux : à la fois léger et doux.
Charpenté : relevé par sa consistance tactile ou tanique, boisée ou non.

Un Voyage dans nos Coteaux

MILLÉSIME 2016



MILLÉSIME 2016

PINOT NOIR **100 %**

VENDANGE 2016
100 %

CUVÉE **100 %**

ORIGINE BAROVILLE - CÔTE DES BAR EN CHAMPAGNE

DOSAGE BRUT 7G / LITRE

LIQUEUR MOÛT CONCENTRÉ

MISE EN BOUTEILLES MARS 2017

FLACONS
◯ 1 969 BOUTEILLES (75 CL) MILLÉSIME 2016

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