



CHAMPAGNE DE BARFONTARC



Nome: BLANC
Millesimo: NV
Tipologia: CM
Regione: CHAMPAGNE / COTE DES BAR/
BARONVILLE
Denominazione: CHAMPAGNE
Colore: BIANCO
Vitigno: 100% CHARDONNAY
Dosaggio: 9-10 g/l
Formati: 750 ml - 150 ml (Magnum)

Coltura: nel 1962 circa 50 vigneron provenienti dai villaggi di Baronville, Fontaine ed Arconville si unirono per dare vita alla cooperativa, che attualmente comprende 112 ettari vitati e si estende su 7 villaggi.

In cantina: imbottigliamento nell'Aprile 2014.

Caratteristiche: colore oro chiaro, al naso emergono pera, agrumi canditi e meringa mentre il palato rivela scorza di limone, pan brioche e cenni di crema chantilly, con chiusura minerale.

Abbinamento: perfetto come aperitivo e con antipasti di terra o di mare.

Servizio: 8-10 °C

B.eVi - Emozioni Oltre Il Gusto Via A. Milani, 23 - 37124 Verona
www.emozionioltreilgusto.com / bevi@emozionioltreilgusto.com
FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: [@emozionioltreilgusto](https://www.instagram.com/emozionioltreilgusto)