



CHAMPAGNE DE BARFONTARC



Nome: NOIR
Millesimo: NV
Tipologia: CM
Regione: CHAMPAGNE / COTE DES BAR/
BARONVILLE
Denominazione: CHAMPAGNE
Colore: BIANCO
Vitigno: 100% PINOT NOIR
Dosaggio: 8-10 g/l
Formati: 750 ml

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 giallo chiaro, il bouquet esprime note di frutti gialli canditi, spunti di brioche e un tocco speziato che si ritrovano poi anche al palato con bel volume e rotondità.

Abbinamento: perfetto come aperitivo e anche con piatti più strutturati come riso allo zafferano e carni rosse tipo roast-beef.

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)