



---

## CHAMPAGNE DE BARFONTARC



Nome: SAINTE GERMAINE

Millesimo: 2008

Regione: CHAMPAGNE / COTE DES BER/ BAROVILLE

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 60% PINOT NOIR, 40% CHARDONNAY

Dosaggio: 9-11 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 nel Marzo 2009

Caratteristiche: colore giallo dorato, al naso si hanno sentori di pasticceria viennese e mela cotogna che si ritrovano poi anche al palato insieme ad una importante lunghezza.

Abbinamenti: perfetto con ricette a base di foie gras e con petto di anatra.

Servizio: 8-10 °C

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