



01/07

FULLSCREEN 

12.2.18

di *Alberto del Giudice*

9



NEXT

PREV 

LIFESTYLE

Viaggi

Design

Food &
Drinks[Home](#) > [Lifestyle](#) > [Food & Drinks](#)

Champagne a San Valentino, le bollicine rosé



Baciami ancora

Il **Rosé de Saigné** è uno dei migliori prodotti della cooperativa di vigneron di Baroville, Arconville e Fontaine **Champagne De Barfontarc**, fondata nel 1962. È una cuvée di Pinot Noir in purezza “densa e potente”, come l’ha definita il grande sommelier Paolo Basso. Parliamo quindi di uno champagne da abbinare a piatti importanti di carni bianche e pesce. Color del corallo, il Rosé De Barfontarc al naso ha evidenti note di piccoli frutti rossi, confetture di frutti di bosco e fichi, che ritroviamo in parte anche