



---

## CHAMPAGNE DE BARFONTARC



Nome: 100% ROSE' BRUT

Millesimo: NV

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / COTE DES BAR/ BAROVILLE

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: ROSE'

Vitigno: 52% PINOT NOIR, 48% CHARDONNAY (vino di riserva per il 10% circa)

Dosaggio: 10 g/l

Formati: 750 ml - 150 ml (Magnum)

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

In cantina: vinificato e affinato solo in acciaio; imbottigliamento nel Marzo 2015. Conversione malolattica svolta. Rosè d'assemblaggio con aggiunta di vino rosso.

Caratteristiche: colore rosa chiaro, al naso si hanno sentori di fragola e ribes che si ritrovano poi anche in bocca con un appeal goloso ed un ottimo equilibrio.

Abbinamenti: perfetto con piatti di carne come filetto di vitello ed anche con dolci tipo crostata di frutti rossi e sorbetti alla frutta

Servizio: 8-10 °C