



---

## CHAMPAGNE DE BARFONTARC



Nome: 100% TRADITION BRUT

Millesimo: NV

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / COTE DES BAR/ BAROVILLE

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 80% PINOT NOIR, 20% CHARDONNAY (30% vini di riserva)

Dosaggio: 8 g/l

Formati: 350 ml (Demi) - 750 ml - 1500 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: vinificazione e affinamento in acciaio; imbottigliamento avvien nel Marzo dell'anno successivo alla vendemmia; conversione malolattica completamente svolta.

Caratteristiche: colore giallo chiaro, il bouquet esprime note di agrumi, albicocca e fichi che si ritrovano poi al palato accompagnati da una marcata e cremosa freschezza.

Abbinamento: perfetto come aperitivo e a tutt pasto, data la sua grande versatilità.

Servizio: 8-10 °C