



CHAMPAGNE DE BARFONTARC



Nome: BRUT NATURE

Millesimo: 2009 - 2012

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / COTE DES BER/ BAROVILLE

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 50% PINOT NOIR, 50% CHARDONNAY

Dosaggio: < 2 g/l

Formati: 750 ml.

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 nel Marzo dell'anno successivo alla vendemmia; malolattica completamente svolta.

Caratteristiche: colore giallo dorato, al naso si hanno sentori di pesca, albicocca, mela e note di pan brioche mentre al palato si distingue per note di vaniglia, frutti gialli, torrefazione ed una bella lunghezza.

Abbinamenti: perfetto con ostriche, crostacei, caviale ed anche con piatti tipici della cucina giapponese come sushi e sashimi.

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