



CHAMPAGNE DE BARFONTARC



Nome: NOIR
Millesimo: NV
Tipologia: CM
Regione: CHAMPAGNE / COTE DES BAR/ BAROVILLE
Denominazione: CHAMPAGNE
Colore: BIANCO
Vitigno: 100% PINOT NOIR (circa 30% vini di riserva)
Dosaggio: 8-10 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 nell'Aprile 2015. Conversione malolattica completamente svolta.

Caratteristiche: colore giallo chiaro, il bouquet esprime note di frutti gialli canditi, spunti di brioche e un tocco speziato che si ritrovano poi anche al palato con bel volume e rotondità.

Abbinamento: perfetto come aperitivo e anche con piatti più strutturati come riso allo zafferano e carni rosse tipo roast-beef.

Servizio: 8-10 °C