



CHAMPAGNE DE BARFONTARC



Nome: ROSE' DE SAIGNEE
Millesimo: NV
Tipologia: CM
Regione: CHAMPAGNE/COTE DES BAR/ BAROVILLE
Denominazione: CHAMPAGNE
Colore: ROSA
Vitigno: 100% PINOT NOIR (circa 15% vino di riserva)
Dosaggio: 4,5 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 2013. Conversione malolattica completamente svolta.

Caratteristiche: nuance corallo, al naso si hanno sentori di frutti rossi, confetture di fragole e fichi che si ritrovano al palato con un appeal fresco e succoso che permea anche il retrogusto.

Abbinamenti: perfetto con piatti elaborati come il petto d'anatra o con formaggi tipo il vacherin

Servizio: 8-10 °C