



CHAMPAGNE DE BARFONTARC



Nome: EXTRA BRUT

Millesimo: 2008

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / COTE DES BER/ BAROVILLE

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 60% PINOT NOIR, 40% CHARDONNAY

Dosaggio: 1,1 g/l

Formati: 750 ml.

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

In cantina: vinificato e affinato soltanto in acciaio. imbottigliamento il 17 Marzo 2009. Conversione malolattica completamente svolta.

Caratteristiche: colore giallo dorato, al naso spiccano sentori di pane grigliato e frutta secca che si ritrovano poi anche al palato insieme ad una importante lunghezza e con un appeal di grande freschezza.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo e con formaggi di capra, stagionati e preparazioni a base di latticini.

Servizio: 8-10 °C