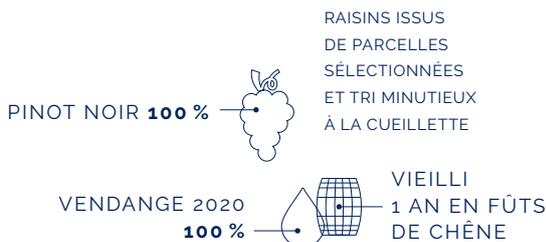




CHAMPAGNE
de BARFONTARC

Coteaux Champenois Rouge

MILLÉSIME 2020



TRI MANUEL SUR TABLE D'ÉGOUTTAGE, ÉGRAPPAGE. MACÉRATION COURTE ET ÉLEVAGE EN FÛTS DE CHÊNE PENDANT UN AN MINIMUM.

ORIGINE BAROVILLE - CÔTE DES BAR EN CHAMPAGNE

MISE EN BOUTEILLES OCTOBRE 2021

FLACONS

○ 1 180 BOUTEILLES (75 CL)

DEGRÉ D'ALCOOL 12 % VOL.

TEMPS DE GARDE JUSQU'À 5 ANNÉES

TEMPÉRATURE DE SERVICE RECOMMANDÉE 12°C

CONSEIL DE STOCKAGE LES BOUTEILLES DOIVENT ÊTRE ENTREPOSÉES À L'ABRI DE LA LUMIÈRE DANS UN ENDROIT FRAIS, ENTRE 10 ET 15°C, ET RELATIVEMENT HUMIDE, IDÉALEMENT 75% D'HUMIDITÉ

Le vin rouge de la Maison de BARFONTARC

Élaboré exclusivement à partir de pinot noir issu de parcelles sélectionnées, il est soumis à une macération courte puis uniquement élevé en fûts de chêne. Ce Coteaux Champenois présente des arômes de cerise à l'eau de vie avec une pointe boisée et une finale épicée.

Dégustation

ŒIL

La robe est rouge rubis, limpide et brillante.

NEZ

Légèrement boisé, aux arômes intenses de fruits rouges, de framboise et de griotte.

BOUCHE

Une attaque souple avec une structure ample, les arômes de cerises sont très présents, avec une touche de vanille.

Accords mets et coteaux

Parfait sur un buffet campagnard : charcuterie de pays et fromages ou en accompagnement d'un bœuf bourguignon.