


CHAMPAGNE
de BARFONTARC

Caractère

ROSÉ



L'élégance et le fruité d'un champagne rosé d'assemblage

Une robe rose intense, de fines bulles, des arômes fruités marqués par la prédominance du pinot noir. Une cuvée délicate tout en grâce pour une touche d'éclat et de raffinement.

Dégustation

ŒIL

Robe rose intense.

NEZ

Ouvert et expressif avec des notes qui rappellent la fraise, la cerise et la framboise.

BOUCHE

De la fraîcheur et de la vivacité pour ce champagne équilibré, souple et gourmand. Une finale élancée et pulpeuse aux notes de fruits rouges.



Gourmand
& opulent

Accords mets et champagne

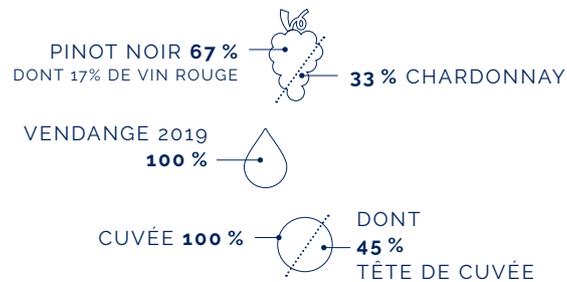
À déguster en apéritif ou sur un tournedos de magret de canard. Elle sera également appréciée en dessert sur une tarte aux fruits rouges ou une bûche glacée exotique.

Caractère

ROSÉ



32^e ASSEMBLAGE



ORIGINE BAROVILLE - CÔTE DES BAR EN CHAMPAGNE

DOSAGE BRUT 9G / LITRE

LIQUEUR MOÛT CONCENTRÉ

MISE EN BOUTEILLES MARS 2020

FLACONS

- 14 526 BOUTEILLES (75 CL) 32^E ASSEMBLAGE
- 296 MAGNUMS (150 CL) 31^E ASSEMBLAGE

DEGRÉ D'ALCOOL 12 % VOL.

TEMPS DE GARDE JUSQU'À 3 ANNÉES

TEMPÉRATURE DE SERVICE RECOMMANDÉE 8°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