


CHAMPAGNE
de BARFONTARC

La Vigne au Roy INATUREI

MILLÉSIME 2014



La version non dosée d'une cuvée d'exception

Ce millésime zéro dosage aux arômes de fruits jaunes et briochés offre une pureté, une énergie et une minéralité incroyables.

Dégustation

ŒIL

Belle robe jaune doré aux reflets brillants.

NEZ

Une belle fraîcheur suivie de notes de fruits à chair jaune comme la pêche, l'abricot. Des arômes légers de fruits secs et de noisette, avec une très belle longueur.

BOUCHE

Belle attaque, vive et tout en fraîcheur. Une bouche savoureuse et délicate sur des arômes d'agrumes, légèrement citronnée avec des notes d'amande et de fruits secs. Belle tension avec une touche de réglisse en finale.



Minéral
& tonique

Accords mets et champagne

Cette cuvée franche et authentique sera en harmonie avec tous les plats iodés : huîtres, crustacés, caviar et poissons en sauce.

La Vigne au Roy [NATURE]

MILLÉSIME 2014



MILLÉSIME 2014

PINOT NOIR 50 %  50 % CHARDONNAY

VENDANGE 2014
100 % 

CUVÉE 100 % 

ORIGINE BAROVILLE - CÔTE DES BAR EN CHAMPAGNE

DOSAGE ZÉRO DOSAGE 0G / LITRE

MISE EN BOUTEILLES MARS 2015

FLACONS

○ 3 513 BOUTEILLES (75 CL) MILLÉSIME 2014

DEGRÉ D'ALCOOL 12 % VOL.

TEMPS DE GARDE JUSQU'À 5 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