



CHAMPAGNE  
de BARFONTARC

## Derrière le Moulin

MILLÉSIME 2017



### Confidentielle et subtile par ses notes boisées

Derrière le Moulin millésimée a la particularité d'allier parfaitement la délicatesse et la finesse du chardonnay aux notes boisées apportées par son vieillissement partiel en fûts de chêne. Une cuvée exceptionnelle produite en quantité très limitée.

### Dégustation

**ŒIL**

La robe est or gris, à la mousse légère et aux bulles fines.

**NEZ**

Expressif et élégant, notes de fruits blancs et de viennoiserie. Un côté fumé avec quelques notes de vanille.

**BOUCHE**

Champagne ample avec de la rondeur, des notes de vanille et de boisé. La finale est persistante tout en finesse et élégance.



Salin  
& pulpeux

### Accords mets et champagne

Idéal à l'apéritif ou lors d'un repas accompagnant une truite aux amandes, une blanquette de lotte ou un carpaccio de Saint-Jacques.

# Derrière le Moulin

MILLÉSIME 2017



MILLÉSIME 2017

CHARDONNAY 100 %



VENDANGE 2017

100 %



DONT 48 % VIEILLIE  
EN FÛTS DE CHÊNE  
PENDANT 6 MOIS

CUVÉE 100 %



**ORIGINE** BAROVILLE - CÔTE DES BAR EN CHAMPAGNE

**DOSAGE** BRUT 9G / LITRE

**LIQUEUR** DE CHARDONNAY

**MISE EN BOUTEILLES** MARS 2018

**FLACONS**

○ 6 877 BOUTEILLES (75 CL) MILLÉSIME 2017

**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