CHAMPAGNE DE BARFONTARC

Nome: 100% BLANC
Millesimo: NV
Tipologia: CM
Regione: CHAMPAGNE / COTE DES BAR/BAROVILLE
Denominazione: CHAMPAGNE
Colore: BIANCO
Vitigno: 100% CHARDONNAY (circa 30% vino di riserva)
Dosaggio: 9 g/l
Formati: 750 ml - 150 ml

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

In cantina: vinificazione e affinamento in acciaio; vendemmia 2018 imbottigliamento nel Marzo 2019. Conversione malolattica completamente svolta.

Caratteristiche: di colore giallo chiaro, al naso emergono note agrumate di pompelmo, limone e frutta a polpa bianca; al palato rivela un attacco fresco e minerale con sentori di pera, persistente ed equilibrato.

Abbinamento: ideale come aperitivo e in abbinamento con pietanze di mare e carni bianche.

Servizio: 8-10 °C

B.eVi - Emozioni Oltre Il Gusto Via A. Milani, 23 - 37124 Verona
www.emozionioltreilgusto.com / bevi@emozionioltreilgusto.com
FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: @emozionioltreilgusto