



CHAMPAGNE DE BARFONTARC



Nome: 100% NOIR

Millesimo: NV

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / COTE DES BAR/ BAROVILLE

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% PINOT NOIR (circa 30% vini di riserva)

Dosaggio: 8-10 g/l

Formati: 750 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 2016 e imbottigliamento nel Marzo dell'anno successivo. Conversione malolattica completamente svolta.

Caratteristiche: di colore giallo, il naso é espressivo, vivace e speziato con note di frutti gialli canditi, di mandorla e pasticcini; al palato si presenta con sapori di frutti rossi con lieve nota piccante, ampio ed equilibrato con una bella freschezza e una bella struttura.

Abbinamento: ideale come aperitivo e ottimo compagno di piatti più strutturati come riso allo zafferano e carni rosse tipo roast-beef.

Servizio: 8-10 °C