



Champagne de Barfontarc "Caractère" Blanc de Blancs



Type de vin
Effervescent



Appellation & Région viticole
Champagne | Champagne



Cépages

Chardonnay (100%) | 70% vendange 2021, 30% vin de réserve 2019-2020 | 100% cuvée dont 15% tête de cuvée



Producteur

Champagne de Barfontarc (coop.) à Baroville (10200)



Commentaire

En 1962, une cinquantaine de vignerons des villages de Baroville, Fontaine et Arconville, dans la Côte des Bar, décide d'unir ses forces et fonde une coopérative vinicole pour mutualiser l'activité de pressurage. La marque de Barfontarc naît rapidement, son nom – clin d'œil à ses racines – est composé des premières syllabes des 3 villages d'origine. De par son statut coopératif, la Maison de Barfontarc bénéficie d'un apport en raisins riche et varié, lui offrant de nombreuses possibilités de composition lors des assemblages et garantissant des cuvées d'une qualité constante. Soucieuse de respecter et de préserver la terre, elle a naturellement adopté depuis de nombreuses années un mode de viticulture durable.



Dégustation

Un champagne franc et pulpeux. Robe jaune clair. Nez expressif sur les agrumes, belles notes de pamplemousse et de citron, ainsi que des notes légères de fruits à chair blanche. Une attaque fraîche avec une pointe de minéralité sur des notes de poire. Un champagne équilibré avec une longueur remarquable. Cuvée idéale à l'apéritif, et qui s'accordera idéalement avec un tartare d'huîtres et de truite, des poissons à chair blanche ou des Saint-Jacques poêlées avec du beurre corail.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6