



Champagne de Barfontarc "Héritage" Brut



Type de vin
Effervescent



Appellation & Région viticole
Champagne | Champagne



Cépages
Pinot Noir (82%), Chardonnay (18%) | 74% vendange 2021 – 26% vin de réserve 2019-2020 | 80% cuvée dont 51% tête de cuvée – 20% taille



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 fruité, opulent et suave. Robe jaune pâle, mousse légère, effervescence dense et régulière. Nez agréable, dense, d'une belle complexité aux arômes d'agrumes, de pêches blanches, pâte de fruits et de brioche. Bouche ample avec une belle longueur. Des notes de fruits jaunes et secs. Une cuvée généreuse et élancée, une bouche ronde et soutenue par une belle fraîcheur. Une finale persistante sur des notes d'agrumes. Héritage Brut sera la complice parfaite pour vos soirées entre amis. Le champagne idéal pour accompagner vos apéritifs ou le début de repas.



Formats et conditionnements

Demi-bouteille (37,5cl) - Carton de 6