



Champagne de Barfontarc "Héritage" Demi-sec



Type de vin
Effervescent



Appellation & Région viticole
Champagne | Champagne



Cépages
Pinot Noir (74%), Chardonnay (26%) | 81% vendange 2021 – 19% vin de réserve 2019 | 84% cuvée – 16% 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 gourmand et généreux. Robe or clair aux nuances dorées. Nez d'une grande élégance rappelant les fleurs blanches, le miel, la vanille ou encore le coing. Une bouche gourmande, soutenue par des arômes de poires et de pommes golden qui mettent en valeur une finale mielleuse. Héritage Demi-sec sera la complice parfaite de vos desserts et instants sucrés, délicieuse en accompagnement d'une tarte Tatin ou d'une salade d'agrumes.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6