

BLANC DE NOIRS BRUT



LE FRUITE & LA RONDEUR PAR EXCELLENCE

Elaboré exclusivement à partir de Pinot Noir, cépage dominant sur la Côte des Bar, le Blanc de Noirs est l'expression affirmée de ce cépage à la structure marquée et au puissant fruité. Une cuvée séduisante et gourmande qui ne manque pas d'admirateurs.

DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune pâle aux légers reflets roses.

Nez : Expressif, acidulé avec des notes de fruits jaunes confits. Nez épicé, racé. Notes de grillé, de pâte de fruits, de viennoiseries et de brioche.

Bouche : Ample et d'une belle fraîcheur, elle s'ouvre sur des notes de fruits jaunes aux notes épicées. Un Champagne équilibré avec un beau volume en bouche.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Le Champagne idéal en apéritif et qui s'accommodera également lors d'un repas avec un rôti de bœuf ou un riz safrané.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES & DISPONIBILITÉS

- ★ Assemblage : 100% Pinot Noir
- ★ 90% Vendanges 2015 et 10% Vendanges 2014 : 100% cuvée
- ★ Mise en Bouteilles en Mars 2016
- ★ Dosage : 7g / litre
- ★ Degré d'alcool : 12 % Vol.
- ★ Disponible en Bouteille (75 cl).

MÉDAILLES & SÉLECTIONS



CHAMPAGNE
EUGÈNE III

Coopérative Vinicole de la Région de Baroville

18 rue de Bar-sur-Aube - F-10200 BAROVILLE

Sonia PEREIRA - T. + 33 (0)3 25 27 07 09 - P. + 33 (0)6 75 31 61 34

sonia@barfontarc.com