



LA CUVÉE DE RÉFÉRENCE

Retrouvez l'alliance irrésistible entre le fruité du Pinot Noir et la finesse du Chardonnay. Sa composition ainsi que sa bulle particulièrement fine, apportée par un temps de vieillissement prolongé en cave, en font une cuvée agréable et légère à déguster en toutes occasions !

DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune pâle.

Nez : Agréable, notes d'agrumes confits, d'abricots secs et de pâte de fruits avec un petit côté épicé.

Bouche : Ample avec une belle longueur, des notes de fruits jaunes et secs. Belle fraîcheur et finesse. Une finale tout en douceur.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Notre cuvée TRADITION BRUT sera la complice parfaite pour vos apéritifs et soirées entre amis. Le Champagne de tous les instants festifs & toute la nuit !

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES & DISPONIBILITÉS

- ★ Assemblage : 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
- ★ 80% Vendanges 2018 et 20% de Vin de Réserve
- ★ Mise en Bouteilles en Mars 2019 (Mars 2017 pour les Magnums)
- ★ Dosage : 9g / litre
- ★ Degré d'alcool : 12 % Vol.
- ★ Disponible en Demi-Bouteille (37.5 cl), Bouteille (75 cl), Magnum (150 cl) & Jéroboam (300 cl).

MÉDAILLES & SÉLECTIONS



CHAMPAGNE
EUGÈNE III

Coopérative Vinicole de la Région de Baroville

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

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

nicolas@barfontarc.com