

TRADITION

Brut



Assemblage

79% Pinot Noir
21% Chardonnay
74% Vendanges 2009 et 26% de Vin de Réserve
Mise en Bouteilles en Mars 2010

Dégustation

Œil : Robe or clair avec de belles nuances dorées.
Nez : Expressif, évoquant l'amande fraîche et les fruits rouges.
Bouche : Elle séduit par sa fraîcheur qui met en valeur cette palette fruitée.
Notes de dégustation : "Intense et d'une belle finesse, le nez libère des senteurs de fruits frais (pêche, poire et abricot. Suit une bouche gourmande, ample, puissante, épicée et longue. Un dégustateur écrit "presque le rêve!" " Hachette 2009-page 628
"Robe légèrement rosée, attaque ronde, mûre, souple. La texture de ce vin est mature, sans lourdeur, mais riche dans son expression." – Guide RVF 2010.
Service : 7 - 8 °C

Alliances

Le Champagne de tous les instants,
En apéritif, en cocktail, toute la nuit !

Présentation

Demi-bouteille
37,5cl



Bouteille
75cl



Magnum
150cl



Jéroboam
300cl



Médailles et sélections



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC

BLANC DE NOIRS

Brut



Assemblage

100% Pinot Noir
80% Vendanges 2009 et 20% de Vin de Réserve
Mise en Bouteilles en Mars 2010

Dégustation

Œil : Robe jaune pâle aux légers reflets roses.

Nez : La bulle remarquablement fine sert de support à l'ascension d'arômes très flatteurs : fleurs blanches, fruits blancs, fruits rouges frais.

Bouche : La bouche est très fraîche, avec une légère amertume tonique des plus agréables. Cette composition se transforme en une finale élégante.

Notes de dégustation : «[...] Il exprime un fruité aux nuances de fruits jaunes (pêche et prune) et se développe avec rondeur » - Guide Hachette 2010-Page 593

Service : 7 - 8 °C

Alliances

Champagne idéal pour l'apéritif, il s'accommodera également parfaitement avec un rôti de boeuf ou un riz safrané.

Présentation

Bouteille
75cl



Médailles et sélections



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC

ROSE Brut



Assemblage

82% Pinot Noir
18% Chardonnay
82% Vendanges 2010 et 18% de Vin de Réserve
Mise en Bouteilles en Mars 2011

Dégustation

Œil : Robe griotte à reflets fuchsia.
Nez : Une véritable corbeille de petits fruits rouges et noirs.
Bouche : L'attaque en bouche est fraîche et ample, une présence très agréable où l'on retrouve la longueur des fruits rouges.
Service : 8 - 9 °C

Alliances

A déguster sur un filet de bœuf aux aïrelles,
ou sur tarte aux fruits rouges ou un dessert glacé.

Présentation

Bouteille
75cl



Magnum
150cl



Médailles et sélections



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC

BLANC DE BLANCS

Brut



Assemblage

100% Chardonnay
60% Vendanges 2009 et 40% Vins de Réserve
Mise en Bouteilles en Mars 2010

Dégustation

Œil : Robe or Clair avec de légers reflets verts, typique du Chardonnay.
Nez : fin évoquant des notes légères de fleurs blanches.
Bouche : Ce Champagne se révèle vif et ample, il exhale des senteurs d'agrumes et de fruits secs
Au royaume du Pinot Noir dans la Côte des Bar, ce Champagne manifeste une personnalité certaine.
Service : 7 - 8 °C

Alliances

A servir à l'apéritif ou sur un poisson à chair blanche.

Présentation

Bouteille
75cl



Médailles et sélections



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC

TRADITION

Demi Sec



Assemblage

79% Pinot Noir

21% Chardonnay

74% Vendanges 2009 et 26% de Vin de Réserve

Mise en Bouteilles en Mars 2010

Dégustation

Œil : Robe or clair avec de belles nuances dorées.

Nez : Nez expressif de fleurs blanches, miel, vanille et coing.

Bouche : La bouche séduit par son attaque fraîche et une structure acide toute en légèreté. On retrouvera des arômes de poire et de pomme golden qui mettent en valeur une finale mielleuse.

Service : 7 - 8 °C

Alliances

Le Champagne du dessert,
avec une salade d'oranges.

Présentation

Bouteille
75cl



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC

Cuvée Sainte Germaine

2007 • Brut



Assemblage

60% Pinot Noir

40% Chardonnay

Millésime 2007 en bouteilles • Millésime 2002 en magnums

Mise en Bouteilles en Mars 2008 (2003 pour les magnums)

Dégustation

Œil : Le jaune doré de la robe ainsi que sa limpidité mettent en valeur la finesse des bulles.

Nez : Il s'ouvre sur un bouquet complexe et puissant de brioche beurrée, d'abricots secs et de vanille. Un peu plus tard, viennent des notes de poire pochée et de fruits secs comme la noisette.

Bouche : D'une attaque franche, elle se dévoile sur une belle rondeur, avec une structure fondue. On retrouve les arômes de brioche et de fruits secs, ainsi qu'une finale agréable.

Service : 9 - 10 °C

Alliances

A servir sur un foie gras poêlé ou sur des filets de canard aux griottes, simple jus de viande.

Présentation

Bouteille
75cl



Magnum
150cl



Médailles et sélections



Millésime 2007



Millésime 2007



Millésime 2004



Millésime 2000



Millésime 1999



Millésime 1998



Millésime 1998



Millésime 1996



Millésime 1996

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC

LA VIGNE AU ROY

2006 • Brut



Assemblage

50% Pinot Noir
50% Chardonnay
Millésime 2006
Mise en Bouteilles en Mars 2007

Dégustation

Œil : La robe jaune d'or nuancée de vert supporte des bulles fines qui se muent en un fin cordon persistant.

Nez : Très net et très intense, il offre des notes de fleurs d'acacia, de miel, de fruits secs, de praline et de fruits confits : cet ensemble est fort plaisant.

Bouche : Elle est animée d'une belle vivacité, bien mise en valeur par des notes à la fois florales et fruitées.

Service : 9 - 10 °C

Alliances

Ce grand Champagne saura accompagner tous les moments de fête et d'émotion, il est idéal pour l'apéritif des grandes occasions.

Présentation

Bouteille
75cl



Magnum
150cl



Médailles et sélections



Millésime 2006



Millésime 2005



Millésime 2005



Millésime 2005



Millésime 2004



Millésime 2002



Millésime 2002



Millésime 2000



Millésime 2000

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC

DERRIERE LE MOULIN

2008 • Brut



Assemblage

100% Chardonnay
Millésime 2008
Mise en Bouteilles en Mars 2009

Dégustation

Œil : La robe or gris met en valeur la finesse de cette belle cuvée.
Nez : Des notes boisées viennent accompagner la fraîcheur des agrumes et la délicatesse des épices comme la vanille.
Bouche : Une attaque franche et une bouche structurée permettent à ce grand champagne d'exprimer toute la palette de ses arômes.
Service : 9 - 10 °C

Alliances

Cette cuvée exceptionnelle se mariera parfaitement avec une truite aux amandes ou avec une blanquette de lotte.

Présentation

Bouteille
75cl



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC