ACQUISTATO IL .....

# Champagne 100% Noir




## Nessun compromesso: 100% Pinot Noir

L'etichetta non lascia spazio a fraintendimenti. In questa bottiglia c'è solo Pinot Noir. Il 100% di Pinot Noir. E le uve usate da De Barfontarc, Coopérative de manipulation della Côte des Bar, provengono interamente dal villaggio di Baroville. Lo scopo è quello di dar vita a uno Champagne decisamente gastronomico, ossia perfetto compagno di pranzi e cene, a base di pesce ma non solo. E ha sufficiente stoffa, questo Champagne, per reggere anche il confronto con preparazioni a base di carne, anche rossa. Nasce da una lavorazione semplice e tradizionale. Dopo la vinificazione, viene favorita la malolattica che aggiunge spessore al vino base. Poi un lungo riposo in cantina che può prolungarsi per oltre 4 anni. Il risultato è un vino dotato di una fine effervescenza, caratterizzato da un bel colore giallo chiaro con lievi riflessi ramati. Al naso, note di frutti rossi e gialli canditi, spunti di brioche e un tocco speziato. In bocca è un vino ampio e rotondo. Un calice destinato a regalare grandi soddisfazioni a chi lo sceglie come compagno di merende.

De Barfontarc è una cooperativa, quella che in Francia viene definita dalla sigla CM, ossia Coopérative de manipulation. In pratica un'azienda che produce vini a partire dalle uve che vengono conferite da piccoli agricoltori della zona. La sede è a Baronville. Siamo nella Côte des Bar in Champagne. De Barfontarc nasce nel 1962, grazie all'iniziativa di circa 50 récoltant che decisero di unire le forze per affrontare con maggiore efficacia un mercato sempre più complesso e globale. All'inizio si trattava semplicemente di un centro di pressatura. Ma con il passare degli anni e l'aumentare dei soci conferitori (oggi sono ormai più di 110), l'azienda si è via via strutturata fino a dar vita a un proprio brand. Il nome de Barfontarc, questa è una piccola curiosità, deriva dalle iniziali dei tre villaggi da cui provenivano i primi vignéron, ovvero Baroville, Fontaine ed Arconville.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | argilloso e calcareo marnoso. |
| **Esposizione** | Est - Sud Est 120 Sml |
| **Allevamento** | Spalliera Guyot-Chablis |
| **Densità imp.** | 8000 ceppi per ettaro |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino Champagne |
| **Provenienza** | Francia |
| **Uve** | 100% Pinot Noir |
| **Gradazione** | 12% vol |
| **Temp. Servizio** | 8° |
| **Quando Berlo** | Entro 4 anni dopo la sboccatura |
| **Abbinamento** | Perfetto come aperitivo e anche con piatti piu` strutturati come riso allo zafferano e carni rosse tipo roast-beef. |
| **Vinificazione** | Vinificazione e affinamento in acciaio; imbottigliamento nell'Aprile 2015. Conversione malolattica completamente svolta. |
| **Sensazioni** | Colore giallo chiaro con lievi riflessi ramati, il bouquet esprime note di frutti rossi e gialli canditi, spunti di brioche e un tocco speziato che si ritrovano poi anche al palato con bel volume e rotondita`. |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821