



ACQUISTATO IL

Champagne Blanc de Barfontarc



Svinando®

Lo Champagne giusto per iniziare bene

Con un dosaggio di circa 7 grammi di zucchero, questo 100% Blanc si rivela subito uno Champagne piacevolmente secco, anche se non eccessivo. Nasce da Chardonnay in purezza proveniente dal villaggio di Baroville, nella Côte des Bar. La tecnica è quella tradizionale della regione che parte da una raccolta a mano delle uve a perfetta maturazione aromatica, pressatura del grappolo intero e fermentazione alcolica in acciaio. Viene poi favorita la conversione malolattica che rende il vino più complesso, riducendone solo in parte l'acidità iniziale. Poi imbottigliamento e maturazione in cantina. Nella cuvée, la maggior parte dei vini è dell'annata mentre circa il 30% è rappresentata da vini di riserva delle annate precedenti. Colore oro chiaro, al naso emergono sentori di pera, agrumi canditi e meringa. In bocca, invece, rivela scorza di limone, pan brioche e cenni di crema chantilly.

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 vigneron, ovvero Baroville, Fontaine ed Arconville.

La Vigna

Terreno Argilloso e calcareo marnoso

Esposizione Est-Sud, Est 120 slm

Allevamento Spalliera guyot e chablis

Densità imp. 8000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 8°

Quando Berlo Entro 4 anni dalla sboccatura

Abbinamento Perfetto come aperitivo e con antipasti di terra o di mare

Vinificazione Vinificazione e affinamento in acciaio; imbottigliamento nell'Aprile 2015 con circa il 30% di vini di riserva. Conversione malolattica completamente svolta.

Sensazioni Colore oro chiaro, al naso emergono pera, agrumi canditi e meringa mentre il palato rivela scorza di limone, pan brioche e cenni di crema chantilly, con chiusura minerale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821