CHAMPAGNE
« Brut Nature »
Robert Barbichon

Historique : Les Champagnes Robert Barbichon voient aujourd'hui la quatrième génération à l'œuvre : Thomas et Maxime, aujourd'hui en charge des vignes et des vinifications, font tout pour que s'expriment dans les vins la magie des terroirs et l'élégance des cépages.

Composé de 17 parcelles reparties entre Gyé-sur-Seine et Celles-sur-Ource, le domaine Barbichon compte aujourd'hui 9 hectares de vignes cultivés en agriculture biologique depuis 2010 puis selon les principes biodynamique à partir de 2012. Le travail du sol et l'apport de compost local (composé de fumier de vache et de cheval, de poussière de chanvre et de basalte) aident au maintien de cet équilibre biodynamique.

Encépagement : 74% Chardonnay – 26% Pinot Blanc

Terroir : Les vignes s'expriment ici sur des coteaux argilo-calcaires.

Température de Service : 9 à 10°C

Potentiel de Garde : 1 à 2 ans.

Observations : Le nez se présente sous un aspect très floral, avec des arômes de fleurs blanches et de fruits secs. La bouche est surprenante de fraicheur. Le registre aromatique de l'agrume lui confère un esprit léger, facile à boire, et fera l'unanimité à l'apéritif. Il laissera un palais droit, net, disponible pour les nouvelles saveurs à venir. Une cuvée très consensuelle et conviviale.

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☏: 02 40 59 13 14 🖷: 02 40 40 08 52
E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com / www.cave-de-longchamp.com