



Cadeaux pétillants
Un instant millésimé...

La Maison De Barfontarc est située au cœur de la Route Touristique du Champagne à Baroville.

Depuis plus de 50 ans, les vignerons et fondateurs du Champagne De Barfontarc sont des passionnés du terroir, de la vigne et de l'élaboration du Roi des vins.

Découvrez un champagne authentique originaire de la Côte des Bar, une terre à l'encépagement dominant de Pinot Noir aux saveurs plus rondes, fruitées et légères. Célébrez vos événements autour d'une flûte de Champagne DE BARFONTARC ! Tant pour féliciter à titre professionnel, vos clients, salariés et collègues que pour faire plaisir à vos amis ou votre famille.

Un cadeau... local, national et international de luxe, haut de gamme, convivial et festif. Il incite, comme tout bon vin au partage !

Offrez une bouteille, un coffret, un magnum...

C'est LE cadeau qui fait toujours plaisir !

Champagne d'exception



Coffret "Métal Luxe" 1 Cuvée Millésimée

Vigne au Roy 2008

50% Pinot Noir - 50% Chardonnay
1 x 0,75 cl - Réf : CM1.BVR08



Coffret 2 bouteilles Noir-Argent

Vigne au Roy 2008

50% Pinot Noir - 50% Chardonnay
2 x 0,75 cl - Réf : CC2.BVR08

Les bouteilles en coffrets



Brut Tradition
& son étui velours noir
74% Pinot Noir - 26% Chardonnay
0,75 cl - Réf : CC1.BBT



Sainte Germaine 2008
& son étui velours noir
60% Pinot Noir - 40% Chardonnay
0,75 cl - Réf : CC1.BBG08



Vigne au Roy 2008
& son étui velours noir
50% Pinot Noir - 50% Chardonnay
0,75 cl - Réf : CC1.BVR08



Coffret 1 bouteille & 2 flûtes
De Barfontarc Noir-Or
Sainte Germaine 2008
60% Pinot Noir - 40% Chardonnay
0,75 cl - Réf : CC2F.BBG08



Coffret 1 bouteille & 2 flûtes De Barfontarc
Brut Nature 2009
50% Pinot Noir - 50% Chardonnay - Extra Brut
0,75 cl - Réf : CC2F.BZD



Coffret 2 bouteilles Noir ou Gris

Blanc de Noirs, Blanc de Blancs

100% Pinot Noir, 100% Chardonnay
2 x 0,75 cl - Réf : CC2.BL-BN

Coffret 2 Belles Cuvées Noir ou Gris

Brut Nature 2009, Rosé de Saignée

Extra Brut : 50% Pinot Noir - 50% Chardonnay
Extra Brut : 100% Pinot Noir de macération
2 x 0,75 cl - Réf : CC2.BZD-BRS



Nouveauté

Coffret "Métal Luxe" 1 Cuvée Millésimée au choix Confit de Champagne "Délice Décadol" & Foulard Vigne au Roy 2008, Brut Nature 2009, Derrière le Moulin 2012

50% Pinot Noir - 50% Chardonnay, Extra Brut : 50% Pinot Noir - 50% Chardonnay, 100% Chardonnay
1 x 0,75 cl - Réf : CM1.LUXE

Les bouteilles en coffrets



Colis Découverte 6 bouteilles

Brut Tradition, Blanc de Noirs, Blanc de Blancs, Rosé, Sainte Germaine 2008, Vigne au Roy 2008

74% Pinot Noir - 26% Chardonnay, 100% Pinot Noir, 100% Chardonnay, 52% Pinot Noir - 48% Chardonnay,
60% Pinot Noir - 40% Chardonnay, 50% Pinot Noir - 50% Chardonnay

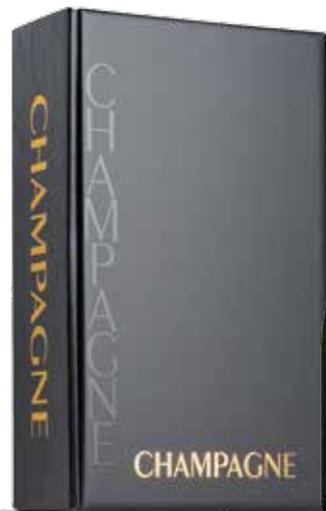
6 x 0,75 cl - Réf : CD6



Colis Découverte
6 bouteilles



Nouveauté



Coffret 2 bouteilles "Les Spécialités" Noir ou Gris + 1 Sommelier offert

Ratafia, Coteaux Champenois Rouge

1 x 0,70 cl + 1 x 0,75 cl - Réf : CC2.RA-CR

Coffret 2 bouteilles Noir-Or

Sainte Germaine 2008

60% Pinot Noir - 40% Chardonnay

2 x 0,75 cl - Réf : CC2.BBG08

Les bouteilles en coffrets



Colis Découverte 4 bouteilles NOIR

Brut Tradition, Blanc de Noirs, Blanc de Blancs, Rosé

74% Pinot Noir - 26% Chardonnay, 100% Pinot Noir, 100% Chardonnay, 52% Pinot Noir - 48% Chardonnay
4 x 0,75 cl - Réf : CD4

Les magnums en étui velours noir



Brut Tradition
150 cl - Réf : MBT

Brut Rosé
150 cl - Réf : MRO

Vigne Au Roy 2009
150 cl - Réf : MVR

Autour du champagne...



Lot de 6 flûtes verre transparent
Champagne De Barfontarc
15 cl - Réf : FDB



Bougie
Champagne De Barfontarc
Réf : BGIE



Vasque
Champagne De Barfontarc
Contenance 4 bouteilles de Champagne
Réf : VSQN

Une offre sur mesure et de qualité

Toute l'équipe des Champagnes
DE BARFONTARC reste à votre disposition...
Pour toute demande de cadeaux spécifiques,
personnalisés à votre image ou en grande
quantité.

Il est possible de livrer à plusieurs adresses
dans toute la France ou à l'Étranger.
Nous nous chargeons de toutes vos expéditions
selon vos besoins et la liste de vos clients.



CHAMPAGNE DE BARFONTARC

18 rue de Bar-Sur-Aube • 10200 Baroville • France
Tél. +33 (0)3 25 27 07 09 • +33 (0)3 25 27 23 00
champagne@barfontarc.com
www.champagne-barfontarc.com