



CHAMPAGNE  
— ALAIN —  
NAVARRE

Récoltant - Manipulant

# CHAMPAGNE CUVÉE ROSÉ DE SAIGNÉE



*C'est un vin joyeux pour les beaux jours, que l'on servira avec bonheur à l'apéritif avec une planche de cochonnailles ou des toasts de rilette (apéritif dînatoire)*

## Vinification

En cuves émaillées et fûts de chêne, égrappage total et cuvage de 24 à 48 heures, suivi d'un pressurage léger.

## Dégustation

- Œil** Robe assagie qui tend maintenant sur le rose ancien à nuance vermillon.
- Nez** Un ensemble de fruits rouges confits (confiture de fraise, gelée de groseille, pâte de fruit, cerise noire) vous envahit pour finir sur une petite touche de violette.
- Bouche** Gourmande, friande ; les fruits s'expriment joyeusement. Sensation légère qui n'empâte pas.

## Contenant

Cuvée proposée en bouteille blanche de 75 cl seulement.



### Œnologie

AOC	Champagne
Catégorie	Effervescent rosé
Terroir	Vignoble planté sur sol argilo-calcaire conduit en viticulture raisonnée
Dosage	Brut, (10 g de sucre / litre)
Alcool	12,4 %

● 100 % Pinot meunier

[www.champagne-navarre.fr](http://www.champagne-navarre.fr)

14, rue de la Marne - 02850 PASSY SUR MARNE - FRANCE

Tél. +33 (0)3.23.70.35.12 - Fax +33 (0)3.23.70.64 97 - Email : [contact@champagne-navarre.fr](mailto:contact@champagne-navarre.fr)

