CHAMPAGNE
ALAIN
NAVARRE

La Cuvée Génération IV Millésime 2020
Blanc de Noirs

Issue exclusivement du cépage Meunier, cette cuvée révèle l'expression la plus pure et authentique de notre terroir. GENERATION IV Millésime 2020 séduit par sa complexité aromatique et sa texture soyeuse.

Tirage limité, proposé en coffret prestige

Vinification :

En cuves émaillées et cuves inox, vins de réserve d'une année en pure cuvée ayant atteint sa plénitude à 36 mois de vieillissement

Dégustation :

Œil : Cette cuvée dévoile une robe jaune soutenue aux reflets or clair, d'une belle intensité et d'une grande brillance. Sa texture fluide et soyeuse capte la lumière, révélant une densité élégante. L'effervescence est fine et crémeuse, formant un cordon persistant qui témoigne d'une belle maturité et d'un élevage soigné.

Nez : Le nez est ample, mature et complet. Les fruits juteux à chair jaune comme la pêche et l'abricot s'harmonisent avec les fruits séchés (abricot toujours) la figue sèche, le raisin de Corinthe. S'y adjoint le miel, le chutney d'orange, la bergamote et des notes de fruits secs (noisette, noix de cajou). Une petite touche de thé ponctue cette palette.

Bouche : A la fraîcheur de l'attaque succède une impression de plénitude. L'aspect « zeste d'agrumes confits » s'exprime largement, mais aussi la marmelade de citron poivrée. Le miel explose et une fine amertume signe la finale.

Bouteille de 75cl.

Œnologie	
Terroir	Vignoble planté sur sol argilocalcaire conduit en viticulture raisonnée
Dosage	Brut Nature, (1 g de sucre / litre)

100% Meunier

vigneron independant

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE

www.champagne-navarre.fr
14 rue de la Marne – 02850 PASSY-SUR-MARNE – FRANCE
Tél. +33 (0)3 23 70 35 12 Port. +33 (0)6 20 33 19 98 Email. leflorentin@champagne-navarre.fr