



CHAMPAGNE
— ALAIN —
NAVARRE

Récoltant - Manipulant

CHAMPAGNE CUVÉE GÉNÉRATION 3



La Cuvée Génération 3 est un Champagne de haute couture destiné aux moments complices et gastronomiques affirmés.

La jouissance de l'élaboration d'une nouvelle cuvée est à l'origine de ce champagne «GÉNÉRATION 3» nom choisi en référence à la genèse de notre maison et aux générations qui la composent. Libre cours à Alain Navarre de créer ce nectar des raisins qu'il a récolté et des vins qu'il en a obtenus. Réserve aux curieux et aux épicuriens.

Vinification

Ce champagne « GÉNÉRATION 3 », mis en bouteille en 2015, est assemblé de nos meilleures cuvées de réserve soit :

- 40 % de Pinots noirs (fermentation malolactique faite) vendange 2013
- 50% de meuniers (fermentation malolactique non faite) vendange 2014
- 10 % de chardonnays (fermentation malolactique faite) vendange 2014

Dégustation

Œil Le versement du champagne génère une mousse légère et éphémère, relayée par un cordon de **bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate**. Le champagne arbore une robe lumineuse, satinée et assez dense, de couleur or jaune avec des reflets jaune paille clair et profonds dans le verre.

Nez Le premier nez se montre suave, avec du caractère, de l'évolution aromatique et **beaucoup d'élégance**. Il évoque des notes de pomme tatin, de caramel au lait, d'orange confite, de mirabelle tiède, de biscuit aux amandes, d'abricot. L'aération du Champagne ajoute au plaisir des notes de réglisse, de prune, de moka, de miel, de cassis, de mûre, de pain grillé, de pain d'épices.

Bouche Le premier contact dans le palais est souple et frais, avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une **matière fruitée pulpeuse et suave**, soutenue par une acidité citronnée et orangée, intégrée et juste tendue. Le vin se déploie avec **délicatesse en cœur de bouche**, orchestrée par une minéralité sablo-calcaire qui confère de la franchise, de la salinité iodée et de l'allonge au palais. L'ensemble est relayé par un souffle de fraîcheur citronnée et iodée, le projetant vers une **finale persistante**.

Contenant

Design contemporain pour cette bouteille de 75 cl. à facettes. Vendue avec son étui individuel.



Œnologie	
AOC	Champagne
Catégorie	Effervescent blanc
Terroir	Vignoble planté sur sol argilo-calcaire conduit en viticulture raisonnée
Dosage	Brut, (7 g de sucre / litre)
Alcool	12,30 %

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

