



CHAMPAGNE
— ALAIN —
NAVARRE

Récoltant - Manipulant

CHAMPAGNE CUVÉE BRUT TRADITION



Ce champagne est tout destiné à être servi à l'apéritif, notamment lors d'un vin d'honneur, d'un cocktail, ou d'un vernissage d'exposition, ...

Vin convivial, et social, il peut être dégusté et apprécié à tout moment de la journée en toute décontraction.

Vinification

En cuves émaillées et cuves inox, assemblage de vin de l'année avec des vins de réserve en pure cuvée. Fermentation malolactique faite.

Une moyenne de 30 mois de vieillissement en cave lui confère sa plénitude.

Dégustation

Œil Une teinte jaune claire avec des reflets très légèrement rosés, une effervescence vive et fine, qui accentue la brillance.

Nez Nez très frais dominé par les fruits charnus, pomme mûre, poire et fruits à noyau, note de mirabelle, foin coupé.

Bouche Attaque fraîche, évolution très gourmande et ample. Le dosage apporte de la rondeur à l'ensemble ou se mêlent des arômes d'agrumes et de fruits charnus pour évoluer en finale sur des notes de prune ou de mirabelle. Finale assez douce..

Contenant

Bouteille de 75 cl.

Œnologie	
AOC	Champagne
Catégorie	Effervescent
Terroir	Vignoble planté sur sol argilo-calcaire conduit en viticulture raisonnée
Dosage	Brut, (11,5 g de sucre / litre)
Alcool	12 %

- 1/3 Pinot noir
- 1/3 Pinot meunier
- 1/3 Chardonnay



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

