



CHAMPAGNE

— ALAIN —
— NAVARRE —

La Cuvée Prestige

Brut - Dosage : 5 g/L

D'une grande complexité aromatique, ce champagne est à servir à l'apéritif puis à table sur des mets de volailles aux agrumes ou aux fruits secs, également en accompagnement d'un poisson en sauce citronnée.

Vinification :

Élevé en cuves émaillées et en cuves inox, cet assemblage de vins de réserve en pure cuvée révèle toute sa plénitude après 24 à 30 mois de vieillissement en cave.

Dégustation :

Œil : Robe jaune clair agrémentée de reflets vert-anis caractéristiques d'un cépage blanc. Le vin scintille à la lumière.

Nez : Nez ample avec des arômes évolués (fruits secs, noix, noisette et de fruits confits (citron confit) zeste d'orange).

Bouche : Beaucoup de volume en bouche et de présence, relaie parfaitement les impressions laissées par le nez (citron confit) avec en fin de dégustation une note acidulée.

Demi-bouteille 37,5 cl.
Bouteille spéciale de 75 cl.
Magnum de 150 cl.
Jéroboam de 300 cl.



Œnologie

Terroir	Vignoble planté sur sol argilocalcaire conduit en viticulture raisonnée
Dosage	Brut, (5 g de sucre / litre)

● 50% Pinot Noir

● 50% Chardonnay



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