



CHAMPAGNE

— ALAIN —  
— NAVARRE —

# La Cuvée Rosé de saignée Brut 100 % Meunier

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 :

Égrappage total des raisins et cuvage de 24 à 48 heures, suivi d'un pressurage léger, la couleur est obtenue par macération.

## Dégustation :

**Ceil :** Le Champagne se présente habillé d'une robe à l'aspect lumineux et assez fluide, de couleur rose fraise avec des reflets rose orangé à rose cuivré. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette tenace. La sensation visuelle annonce un vin frais et nuancé.

**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.

Cuvée proposée en bouteille blanche de 75 cl seulement.



## Œnologie

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



100% 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 Port. +33 (0)6 20 33 19 98 Email. [leflorentin@champagne-navarre.fr](mailto:leflorentin@champagne-navarre.fr)