



CHAMPAGNE

— ALAIN —
— NAVARRE —

La Cuvée Rosé de saignée Demi-sec 100 % Meunier

A déguster sur des desserts, tels, charlotte aux fraises, clafoutis...également sur des mets chocolatés.

Vinification :

Égrappage total des raisins et cuvage de 24 à 48 heures, suivi d'un pressurage léger, la couleur est obtenue par macération. La liqueur d'expédition est composée de vieux vins et de sucre de canne et est vieillie en fûts de chêne.

Dégustation :

Œil : Le Champagne se présente habillé d'une robe à l'aspect lumineux et assez dense, de couleur rose framboise soutenu avec des reflets rose orangé. Il est animé par des bulles fines et vives qui annoncent un vin riche et frais.

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

Terroir	Vignoble planté sur sol argilo-calcaire conduit en viticulture raisonnée
Dosage	Demi-sec, (33 g de sucre / litre)



100% Meunier



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