



CHAMPAGNE

— ALAIN —
NAVARRRE

La Cuvée Tradition Brut

15-20 mois de vieillessement en cave

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 :

Élevé en cuves émaillées et en cuves inox, cet assemblage de vins de réserve en pure cuvée révèle toute sa plénitude après 15 à 20 mois de vieillissement en cave.

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..

Bouteille de 75 cl.



Œnologie

Terroir	Vignoble planté sur sol argilocalcaire conduit en viticulture raisonnée
Dosage	Brut, (7 g de sucre / litre)

● 34% Chardonnay

● 33% Pinot Noir

● 33% 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