



CHAMPAGNE

— ALAIN —
— NAVARRE —

La Cuvée Tradition

Demi-sec

15-20 mois de vieillessement en cave

Pour les amateurs du champagne sur le dessert, ou en accompagnement de mets sucrés salés.

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. La liqueur d'expédition est composée de vieux vins et de sucre de canne et est vieillie en fûts de chêne.

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 : Gourmande et fruitée, le dosage apporte douceur et rondeur.

Bouteille de 75 cl.



Œnologie

Terroir	Vignoble planté sur sol argilo-calcaire conduit en viticulture raisonnée
Dosage	Demi-sec, (33 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