CHAMPAGNE
ALAIN
NAVARRE

La Cuvée Génération IV Millésime 2022

Blanc de Noirs

Issue exclusivement du cépage Pinot-Noir, cette cuvée révèle l'expression la plus pure et authentique de notre terroir.

GENERATION IV Millésime 2022 séduit par sa complexité aromatique et sa texture soyeuse.

Tirage limité, proposé en coffret prestige



Vinification :

En cuves inox, vins d'une année de récolte en pure cuvée ayant atteint sa plénitude à 36 mois de vieillissement en cave.

Dégustation :

Œil : Cette cuvée présente une robe lumineuse et élégante, animée par une effervescence fine et délicate, invitant à la dégustation.

Nez : Le bouquet aromatique révèle toute la générosité du Pinot Noir, avec de séduisantes notes de fruits rouges mûrs. Cette richesse fruitée s'accompagne de subtiles nuances épicées, apportant complexité et caractère à l'ensemble.

Bouche : L'attaque dévoile un Champagne gourmand et puissant, porté par une texture remarquablement soyeuse. Les arômes de fruits rouges mûrs s'expriment avec intensité, tandis que la délicate touche épicée prolonge la dégustation. L'ensemble offre une belle harmonie entre richesse, élégance et caractère. Un Champagne de gastronomie, idéal pour accompagner un repas du début à la fin et partager un moment de convivialité. Un vin à déguster en cercle restreint, avec des amis proches, pour savourer un moment d'exception.

Bouteille de 75cl.



Œnologie	
Terroir	Vignoble planté sur sol argilocalcaire conduit en viticulture raisonnée
Dosage	Brut Nature, (1 g de sucre / litre)

100% Pinot Noir

vigneron independant

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE

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