



CHAMPAGNE  
— ALAIN —  
NAVARRE

Récoltant - Manipulant

# CHAMPAGNE CUVÉE FÛT DE CHÊNE



*C'est un champagne pour passer à table ou pour un apéritif gourmet.*

*On l'imagine par exemple servi avec des mets à la crème (côte de veau normande, volaille à la crème), des toasts de pain d'épices ou de pain brioché, ou avec des fromages, comté ou beaufort.*

## Vinification

La fermentation alcoolique, la vinification et la conservation sont faites exclusivement en fût de chêne.

Assemblage des vins de l'année avec des vins de réserve d'un an et plus, également passés en fût.

Fermentation malolactique faite.

## Dégustation

**Œil** La maturité du vin s'exprime d'entrée par sa présentation. La robe est paillée avec des reflets dorés qui contrastent avec la blancheur de l'effervescence.

**Nez** Le nez confirme cette maturité : on relève des senteurs de fruits secs, d'écorce d'orange, notes épicées (clou de girofle). Senteurs pâtissées (pâtes sablées, beurre frais).

**Bouche** Très ample, crémeuse et ronde. Vin corsé doté d'une très grande longueur en bouche.

## Contenant

Cuvée proposée en bouteille blanche de 75 cl., ornée d'un décor floral.

Œnologie	
AOC	Champagne
Catégorie	Effervescent blanc
Terroir	Vignoble planté sur sol argilo-calcaire conduit en viticulture raisonnée
Dosage	Brut, (9,6 g de sucre / litre)
Alcool	12,45 %

● 40 % Pinot noir

● 60 % Chardonnay

[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 - Fax +33 (0)3.23.70.64 97 - Email : [contact@champagne-navarre.fr](mailto:contact@champagne-navarre.fr)

