



CHAMPAGNE

Alain Navarre

Récoltant - Manipulant

## CHAMPAGNE CUVÉE DEMI-SEC TRADITION



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



### Vinification

En cuves émaillées et cuves inox, assemblage de vin de l'année avec des vins de réserve en pure cuvée. Fermentation malolactique faite.

Une moyenne de 30 mois de vieillissement en cave lui confère sa plénitude.

### 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.

### Contenant

Bouteille de 75 cl.

-  1/3 Pinot noir
-  1/3 Pinot meunier
-  1/3 Chardonnay

Œnologie	
AOC	Champagne
Catégorie	Effervescent
Terroir	Vignoble planté sur sol argilo-calcaire conduit en viticulture raisonnée
Dosage	Demi-sec, (33 g de sucre / litre)
Alcool	12 %

14, rue de la Marne - 02850 PASSY SUR MARNE · Tél. 03 23 70 35 12 - Fax 03 23 70 64 97

[www.champagne-navarre.fr](http://www.champagne-navarre.fr) - E-mail : [contact@champagne-navarre.fr](mailto:contact@champagne-navarre.fr)

