



CHAMPAGNE  
— ALAIN —  
NAVARRE  
Récoltant - Manipulant

# CHAMPAGNE CUVÉE GÉNÉRATION 3



*Ce champagne est à découvrir en petit groupe ou en tête à tête lors d'un repas aux chandelles.*

*A table il s'associera remarquablement avec une tajine d'agneau aux litchis, des viandes aux fruits, un foie gras et mangue poêlés accompagné d'une brioche perdue aux épices.*

## Vinification

Ce champagne *Blanc de noirs* « GENERATION3 » est assemblé avec nos meilleures cuvées de réserve issues de la seule année 2013. Fermentation malolactique faite.

## Dégustation

- Œil** Vin généreux et racé présentant une robe jaune dorée. De nombreuses bulles fines et actives enrichissent un cordon linéaire et persistant
- Nez** Le nez exalte un caractère fruité compoté/confit et délicatement miellé/épicié.
- Bouche** La bouche gourmande offre avec délectation des saveurs pâtisseries où la mirabelle, le coing, la mangue vanillée s'imposent. La finale riche et fraîche, assure une plénitude gustative.

## Contenant

Design contemporain pour cette bouteille de 75 cl. à facettes.

Vendue avec son étui individuel.

Œnologie	
AOC	Champagne
Catégorie	Effervescent blanc
Terroir	Vignoble planté sur sol argilo-calcaire conduit en viticulture raisonnée
Dosage	Brut, (9.2 g de sucre / litre)
Alcool	12,45 %

- 70% Pinot noir
- 30% Pinot meunier



[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)

