



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

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

