



CHAMPAGNE  
— ALAIN —  
NAVARRE

Récoltant - Manipulant

# CHAMPAGNE CUVÉE DE RESERVE



*Ce champagne est tout destiné à être servi à table avec un poisson de rivière, sandre, truite, quenelle de brochet.*



## Vinification

En cuves émaillées et cuves inox, assemblage de vins de réserve en pure cuvée ayant atteint sa plénitude 1 à 2 années de plus dans nos caves.

## Dégustation

- Œil** Une teinte jaune claire à jaune dorée.
- Nez** Nez très frais à la fois fruité (agrumes frais, citron, pamplemousse) et fleuri (tilleul, jasmin...) et quelques notes minérales et fleurs séchées.
- Bouche** Belle fraîcheur, évolution "bouquet sec", tilleul, verveine.

## Contenant

Bouteille de 75 cl

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

| Œnologie  |  |
|-----------|--|
| AOC       | Champagne  |
| Catégorie | Effervescent blanc   |
| Terroir   | Vignoble planté sur sol argilo-calcaire conduit en viticulture raisonnée |
| Dosage    | Brut, (11 g de sucre / litre)  |
| Alcool    | 12,25 %  |

[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)

