



CHAMPAGNE
— ALAIN —
NAVARRE
Récoltant - Manipulant

CHAMPAGNE CUVÉE SYBARIS



La Cuvée Sybaris est un Champagne de haute couture qui appelle une dégustation raffinée avec des produits d'exception.

Vinification

Fût de chêne.

Dégustation

- Œil** Le Champagne arbore une robe à l'aspect lumineux et assez fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune vert.
- Nez** Le premier nez évoque des odeurs finement vanillées et torréfiées, de citron confit, de gingembre, de pêche blanche, de brioche, de noix de cajou.
- Bouche** L'approche dans le palais est franche et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. La finale exprime de la concentration fruitée reprise en continu par une remarquable sensation de fraîcheur naturelle

Contenant

Bouteille de 75 cl



-  40% Pinot noir
-  60% Chardonnay

Œnologie	
AOC	Champagne
Catégorie	Effervescent blanc
Terroir	Vignoble planté sur sol argilo-calcaire conduit en viticulture raisonnée
Dosage	Brut, (8,2 g de sucre / litre)
Alcool	12,25 %

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

