



CHAMPAGNE
— ALAIN —
NAVARRE

Récoltant - Manipulant

CHAMPAGNE «L'UNIK» BLANC DE BLANC



Tirage limité à 1500 exemplaires par année, numérotés, proposé en coffret prestige.

Issue des plus belles grappes de nos parcelles de chardonnay, la Cuvée L'UNIK Blanc de Blancs est un Champagne Brut distingué qui ravira les amateurs de vin délicat et épuré.

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 Le Champagne se présente habillé d'une robe à l'aspect satiné et fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune citron profonds. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette persistante.

Nez Le premier nez se montre délicatement parfumé avec des notes d'acacia, de rose fraîche, de coquelicot, de tilleuls, accompagnés par des odeurs de pomme, de pêche blanche. L'aération du Champagne révèle des notes minérales très pures, iodées et calcaires.

Bouche L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. La finale légère, briochée et citronnée, teintée d'iode et fuyante, laisse une sensation fondante et caressante d'une grande délicatesse.

Bouteille de 75 cl



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 %

● 100% Chardonnay

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

