



CHAMPAGNE
— ALAIN —
NAVARRE
Récoltant - Manipulant

CHAMPAGNE CUVÉE GÉNÉRATION 3



La jouissance de l'élaboration d'une nouvelle cuvée est à l'origine de ce champagne «GÉNÉRATION 3» nom choisi en référence à la genèse de notre maison et aux générations qui la composent.

Libre cours à Alain Navarre de créer ce nectar des raisins qu'il a récolté et des vins qu'il en a obtenus.

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

Vinification

Tirage en liège pour cette cuvée.

Ce champagne « GÉNÉRATION 3 » est constitué de nos meilleures cuvées de réserve de blanc de noirs issues des vendanges 2010-2011 (33%) et d'un assemblage pinot noir 54% et chardonnay 13% issus des vendanges 2011 et vinifiés en fût d'Argonne. Fermentation alcoolique et malolactique faite en fût.

Dégustation

Œil Aspect brillant et limpide, jaune doré. Le vin scintille à la lumière.




Nez Alliance de fleurs fraîches et fruits jaunes, légère touche beurrée, le tout porté par une belle fraîcheur.

Bouche Fine et ample, relaie parfaitement les impressions laissées par le nez, avec en touche finale une impression de miel et fleurs sucrées (acacia, seringa, ...).

Contenant

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

Vendue avec son étui individuel.

-  70% Pinot noir
-  17% Pinot meunier
-  13% Chardonnay

Œnologie	
AOC	Champagne
Catégorie	Effervescent blanc
Terroir	Vignoble planté sur sol argilo-calcaire conduit en viticulture raisonnée
Dosage	Brut, (8g de sucre / litre)
Alcool	12,45 %



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

