



CHAMPAGNE
— ALAIN —
NAVARRE

Récoltant - Manipulant

CHAMPAGNE CUVÉE PERIGOURDINE



Se marie harmonieusement avec un foie gras aux figues, un tagine ou bien une viande blanche au miel..

Vinification

En cuves émaillées et inox. Assemblage de vins de l'année et de vins de réserve (chardonnay), sélectionnés selon les arômes et le potentiel de vieillissement pour un épanouissement en cave de 48 à 60 mois. La liqueur d'expédition est composée de vieux vins et de sucre de canne et est vieillie en fûts de chêne.

Dégustation

- Œil** Robe jaune clair agrémentée de reflets vert-anis caractéristiques d'un cépage blanc. Le vin scintille à la lumière.
- Nez** Nez praliné et caramélisé. Impression de fruits séchés (abricot sec, datte, pruneau) et de quelques notes de noisette.
- Bouche** Bouche douce avec une impression de « confiture de figue »

Contenant

Bouteille spéciale de 75 cl



-  50 % Pinot noir
-  50 % Chardonnay

Œnologie	
AOC	Champagne
Catégorie	Effervescent blanc
Terroir	Vignoble planté sur sol argilo-calcaire conduit en viticulture raisonnée
Dosage	Demi-sec, (33 g de sucre / litre)
Alcool	12,35 %

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

