



CHAMPAGNE
— ALAIN —
NAVARRE

Récoltant - Manipulant

CHAMPAGNE CUVÉE BRUT PRESTIGE



D'une grande complexité aromatique, ce champagne est à servir à l'apéritif puis à table sur des mets de volailles aux agrumes ou aux fruits secs, également en accompagnement d'un poisson en sauce citronnée.

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..



Dégustation

- Œil** Robe jaune clair agrémentée de reflets vert-anis caractéristiques d'un cépage blanc. Le vin scintille à la lumière.
- Nez** Nez ample avec des arômes évolués (fruits secs, noix, noisette et de fruits confits (citron confit) zeste d'orange.
- Bouche** Beaucoup de volume en bouche et de présence, relaie parfaitement les impressions laissées par le nez (citron confit) avec en fin de dégustation une note acidulée.

Contenant

- Demi-bouteille 37.5 cl.
- Bouteille spéciale de 75 cl
- Magnum de 150 cl.
- Jéroboam de 300 cl.



-  50 % Pinot noir
-  50 % Chardonnay

Œnologie	
AOC	Champagne
Catégorie	Effervescent blanc
Terroir	Vignoble planté sur sol argilo-calcaire conduit en viticulture raisonnée
Dosage	Brut, (10 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

