



CHAMPAGNE  
— ALAIN —  
NAVARRE

Récoltant - Manipulant

# CHAMPAGNE CUVÉE DE RESERVE



*Ce champagne est tout destiné à être servi à table avec un poisson de rivière, sandre, truite, quenelle de brochet.*

## 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** Une teinte jaune claire à jaune dorée.




**Nez** Nez très frais à la fois fruité (agrumes frais, citron, pamplemousse) et fleuri (tilleul, jasmin...) et quelques notes minérales et fleurs séchées.

**Bouche** Belle fraîcheur, évolution "bouquet sec", tilleul, verveine.

## Contenant

Bouteille de 75 cl



-  1/3 Pinot noir
-  1/3 Pinot meunier
-  1/3 Chardonnay

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 %

[www.champagne-navarre.fr](http://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](mailto:contact@champagne-navarre.fr)

