Le Bulletin Pétillant

AUTOMNE 2009

N°7

CHAMPAGNE
Alain Navarre

Récoltant - Manipulant
14 rue de la Marne
02850 PASSY SUR MARNE

Tél. +33 (0) 3.23.70.35.12
Fax : +33 (0) 3.23.70.64.97
E-mail : contact@champagne-navarre.fr
Site internet : www.champagne-navarre.com

vigneron indépendant

EDITO

Ce bulletin vous arrive avec quelques semaines de retard et comme vous pourrez le constater, il est allégé cette année, vous le retrouverez dans sa version initiale au printemps 2010.

Nous voulions vous annoncer l'ouverture de notre nouveau caveau de réception.

En effet, depuis début juin nous avons mis en fonction des locaux rénovés où se tiennent déjà nos pressoirs et nos caves.

L'entrée est située rue de la Marne, des panneaux vous guideront depuis l'ancienne adresse.
Vue imprenable sur la vallée de la Marne, salle spacieuse, parking privé vous sont réservés pour rendre votre visite agréable et conviviale.

Ce sera avec plaisir et fierté que nous vous y accueillerons et pour fêter l'événement nous vous ferons découvrir notre toute nouvelle cuvée « l'Intemporel ».

L'histoire de notre Maison, qui a commencé en ces lieux, transpire des murs anciens et la touche contemporaine que nous y apportons rallie ce passé à notre présent dans l'espoir de la pérennité de notre maison.

A toutes et à tous, nous vous souhaitons une excellente fin d'année pleine d'effervescence.

CB DIFFUSION-HAUTVILLERS

Nouvelle Cuvée

L'INTEMPOREL

La jouissance de l'élaboration d'une nouvelle cuvée est à l'origine de ce champagne « l'INTEMPOREL », 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.

Pour cette première vinification, nous avons choisi d'assembler les meilleurs millésimes que nous avions en attente en cuverie.

La prochaine cuvée sera composée de blanc de blanc, ses arômes s'enrichissent lentement dans nos caves.

Bouteille à facette ornée d'un habillage contemporain et d'une capsule personnalisée avec strass de Swarovsky, le tout présenté dans un étui individuel.

Nouvelle adresse :
Champagne Alain Navarre
14, rue de la Marne
02850 PASSY SUR MARNE

Le téléphone et le fax restent inchangés :
Tel : 03.23.70.35.12
Fax : 03.23.70.64.97

MEDAILLES 2009

Notre maison a été couronnée de succès cette année, nous avons obtenu 2 médailles d'**or sur le Rosé de Saigné et la Cuvée de Réserve** ainsi qu'une médaille de **bronze sur la cuvée Fût de Chêne** au concours des Vignerons Indépendants, une **médaille d'argent sur le Rosé de Saignée** au Concours des Féminalise 2009, une médaille d'**or sur la Cuvée Fût de Chêne** au concours mondial de Bruxelles ainsi qu'une **sélection sur la cuvée Fût de chêne** au Guide Hachette des vins 2010.

CONFOLENS : 14 ET 15 NOVEMBRE 2009

Pour les personnes concernées, veuillez noter que nous serons en Charente à Confolens à l'Hôtel MICHELET, Allée de Blossac,
Les 14 et 15 novembre 2009
● De 9heures à 19 heures comme à l'accoutumé.

Vous pouvez passer vos commandes par avance à l'aide du bon de commande ci-joint à ce courrier, ou par téléphone au **03.23.70.35.12** ou **06.21.58.19.34** ou encore par email à contact@champagne-navarre.fr.

Eventuels clients ou fervents adeptes de nos champagnes, nous serons heureux vous présenter et de vous faire déguster nos cuvées de l'année.

CITATION

« Un homme qui ne boit que de l'eau a un secret à cacher à ses semblables »

Charles Baudelaire

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.