



CHAMPAGNE

Christian Naudé

CHAMPAGNE

Blanc de Blancs Millésime 2020



Terroir : Vallée de la Marne
Sol argilo calcaire

Cépages : 100% chardonnay

Vinification : Vendange manuelle
Pressoir traditionnel en bois
Fut de Chêne
Vin 100% de l'année
Vieillessement de 3 ans sur lie minimum
Dosage au dégorgement 7 g/l



Commentaires :

Nez : Un premier nez fruits jaunes, assez frais, aérien, qui s'ouvre ensuite pour montrer une légère patine, un côté tarte aux mirabelles.

Bouche : La bouche est juteuse, comme une pêche jaune, avec une belle fraîcheur ananas et une pointe mentholée. Elle commence à développer des saveurs de brioche chaude, d'agrumes un peu confits, d'ananas séchés. La finale est charnue comme la chair d'une mirabelle, structurée et nous fait saliver.

Un beau blanc de blancs qui joue entre fraîcheur et gourmandise. Son caractère juteux, avec de la vivacité et sa légère maturité lui apporte un côté réconfortant qui en fait une cuvée très conviviale.



CHAMPAGNE CHRISTIAN NAUDÉ

18 ter avenue Fernand Drouet

02310 Charly-sur-Marne

Tél : +33(0)3 23 82 74 51

www.champagne-christian-naude.fr

Champagne



de A à Z!...