



CHAMPAGNE

*Christian Naudé*

CHAMPAGNE

*Brut Tradition*



**Terroir :** Vallée de la Marne  
Communes Charly-sur-Marne et Mt de Bonneil  
Sol argilo calcaire

**Cépages :** 80% pinot meunier  
20% pinot noir

**Vinification :** Vendange manuelle  
Pressoir traditionnel en bois  
Fermentation en cuve inox  
Assemblage 30 % vins de réserve  
Vieillessement de 30 mois minimum sur lie  
Dosage au dégorgement 8 g/l



### Commentaires :

Cuvée d'assemblage multi millésimes, pour séduire à chaque instant. Un vin avec une jolie couleur dorée et une effervescence délicate. Le nez est fruité et gourmand avec des arômes qui rappellent les fruits d'été comme la pêche, la mirabelle. On retrouve aussi un caractère plus complexe avec de l'amande et du miel. La bouche est sur la douceur. Les fruits et l'acidité s'équilibrent avec tendresse et finesse. Une cuvée où l'on recherche l'équilibre, avec la douceur et le fruité typique des Meuniers de Charly sur Marne. Idéale à l'apéritif, vous pouvez aussi déguster cette cuvée avec quelques huîtres, c'est un régal.

### Récompenses :

Trois étoiles au Guide Hachette des Vins 2025



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](http://www.champagne-christian-naude.fr)

Champagne



de A à Z!