



CHAMPAGNE

*Christian Naudé*

CHAMPAGNE

*Brut Carte Rouge*



**Terroir :** Vallée de la Marne  
Sol argilo calcaire

**Cépages :** 65% pinot meunier  
22% chardonnay  
13% pinot noir

**Vinification :** Vendange manuelle  
Pressoir traditionnel en bois  
Fermentation en cuve inox  
Assemblage 30% vin de réserve  
Vieillessement de 3 ans sur lie minimum  
Dosage au dégorgement 8 g/l



**Commentaires :**

*Oeil :* Un vin d'une jolie robe dorée, avec des reflets cuivrés.

*Nez :* Le nez assez complexe, généreux et mature, présente une belle finesse. Des notes de pêche de vigne, de tarte aux quetsches, de crumble, ainsi qu'une pointe de tarte tatin, lui apporte beaucoup de gourmandise.

*Bouche :* La bouche est assez généreuse mais conserve sa franchise. La sucrosité de cette cuvée et sa rondeur naturelle rendent la dégustation très confortable. L'effervescence très onctueuse, donne de la douceur à la bouche, ainsi qu'un caractère juteux de mandarine ou de nectarine jaune.

Cette cuvée ravira les gourmands et les personnes cherchant des vins avec une belle richesse et une certaine maturité.



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



vigneron  
indépendant  
de A à Z!