



CHAMPAGNE

Christian Naudé

CHAMPAGNE

Demi-sec



Terroir : Vallée de la Marne
Sol argilo calcaire

Cépages : 70% pinot meunier
30% pinot noir

Vinification : Vendange manuelle
Pressoir traditionnel en bois
Fermentation en cuve inox
Assemblage 30 % vins de réserve
Vieillessement sur lie de 30 mois minimum
Dosage au dégorgement 35 g/l



Commentaires :

Un nez riche, de miel, d'abricot sec, de pêche au sirop.
La bouche est très douce, soyeuse, avec beaucoup de gourmandise, un équilibre de nectar de fruit.

Une cuvée idéale pour les desserts, pour les curieux à essayer avec un plateau de fromage, ou tout simplement lors d'un gouter avec une brioche au beurre.



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 !...