CHAMPAGNE

Christian Naudé

CHAMPAGNE

Désirée Millésime 2021



Terroir : Vallée de la Marne, commune de Charly-Sur-Marne
Sol argilo calcaire

Cépages : 50% Pinot noir, 50% Chardonnay

Vinification : Vendange manuelle
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne
Passage au froid et filtration
Dosage au dégorgement 4 g/l

Commentaires :

Une cuvée d'une jolie couleur lumineuse.

Un nez complet en finesse, avec une douceur fruitée, un peu mirabelle avec des notes de poires pochées, de crème d'amandes, de vanille, de citron confit.

La bouche est douce, équilibrée et harmonieuse. Le dosage extra brut équilibre parfaitement la fin de bouche.

Belle longueur délicate.

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

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE
Champagne vigneron indépendant de A à Z !...