



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Christian Naudé Extra Brut Eminence Millésime 2018



Terroir : Vallée de la marne rive droite
Commune de Charly sur marne exposition sud
Sol argilo calcaire

Cépages : 1/3 Chardonnay
1/3 Pinot meunier
1/3 Pinot noir

Vinification : Vendange manuelle
Pressoir traditionnel en bois
Fermentation alcoolique et malolactique
en cuve inox thermorégulée
Passage au froid et filtration
Dosage au dégorgement : Extra brut 4 g/l



Commentaires :

Cette cuvée se distingue par une couleur claire et brillante, annonçant une belle pureté. Au nez, la légèreté et la délicatesse s'allient à une complexité subtile. Les arômes d'agrumes, de fleurs séchées, de miel et une touche de noisette confèrent une grande élégance à ce champagne. La précision et la finesse du millésime 2018 s'expriment pleinement. En bouche, le vin séduit par son caractère tonique et vivant. Les 30 % de chardonnay apportent fraîcheur et structure, tandis que le dosage extra brut permet au vin de s'exprimer avec authenticité. La finale, longue et saline, révèle toute la qualité de ce millésime. Élégante et raffinée, cette cuvée de célébration est idéale pour marquer les grands moments, un plaisir à partager.



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

