



CHAMPAGNE

Christian Naudé

À CHARLY-SUR-MARNE

CHAMPAGNE

Hommage Millésime 2017



Terroir : Vallée de la marne rive droite
Sol argilo calcaire

Cépages : 100% pinot meunier

Vinification : Vendange manuelle
Vigne de plus de 50 ans
Cœur de cuvée
Vin 100% de l'année
Dosage au dégorgement 0 g/l Brut Nature



Commentaires :

Cuvée 100 % Meuniers issue des vieilles vignes du domaine. Le vin nous montre une couleur dorée intense. Le nez est gourmand, un peu patiné, avec beaucoup de complexité. Un vin assez automnal dans son fruité, avec de la pomme, de la poire, on retrouve également des épices, des agrumes confits, des notes de brioches, de crumble, de pâte d'amandes. La bouche est assez franche avec de l'énergie et de la vivacité grâce à l'absence totale de sucre. Une cuvée au style affirmé, pour séduire les amateurs de Meuniers de caractère. A essayer avec une planche de fromage pour un apéritif dînatoire.



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

