



CHAMPAGNE

*Christian Naudé*

CHAMPAGNE

*Hommage Millésime 2019*



**Terroir :** Vallée de la marne  
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 :

Cette cuvée arbore une jolie couleur dorée, signe d'une belle maturité. Au nez, l'élégance est au rendez-vous avec un pinot meunier qui s'exprime tout en finesse. Les arômes de fleurs et de pamplemousse rose apportent une fraîcheur caractéristique du millésime 2019, tandis qu'une légère évolution vers des notes de guimauve laisse entrevoir un potentiel d'évolution prometteur.

En bouche, la délicatesse est accentuée par une effervescence crémeuse. Une acidité vive et équilibrée, véritable signature de ce millésime, accompagne une dégustation qui s'étire en longueur avec précision. Sans dosage, cette cuvée se révèle idéale pour un apéritif raffiné, à partager en bonne compagnie. Une belle expression du terroir de la vallée de la Marne.



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

