



CHAMPAGNE

Christian Naudé

CHAMPAGNE

Brut Rosé



Terroir : Vallée de la Marne
Sol argilo calcaire

Cépages : 65% pinot meunier
22% chardonnay
13% pinot noir

Vinification : Vendange manuelle
Pressoir traditionnel en bois
Fermentation en cuve inox
Assemblage 30% vin de réserve
Vieillessement de 3 ans sur lie minimum
Dosage au dégorgement 8 g/l



Commentaires :

Un rosé de saigné, original et créatif. Le Pinot Meunier est vinifié en rosé de saigné qui sera ensuite, assemblé avec du Pinot Noir et du Chardonnay ce qui offre une cuvée Rosé fun et moderne. Un vin avec une jolie couleur pastel, un peu flashy. Le nez montre beaucoup de fraîcheur, de pamplemousse rose, de zeste d'agrumes, mais aussi des fleurs, et un plaisir régressif avec un doux arôme qui rappelle la fraise tagada. La bouche est à l'image du nez, rafraîchissante, énergique et acidulée, avec une jolie tendresse et une subtile sucrosité en finale de bouche. Une cuvée de plaisir, de vacances, de fêtes, très sympa accompagnée d'amis. Pour un accord canaille, essayez-la avec un pâté en croûte, un délice.



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

