

Champagne

BERNARD NAUDÉ

12 AVENUE FERNAND DROUET - BP 61
02310 CHARLY SUR MARNE
Tél : 03 23 82 09 26
info@champagne-bernard-naude.com
www.champagne-bernard-naude.com



Brut Réserve

Assemblage subtil de 90 % de Pinot Meunier et 10 % de Pinot Noir, il vieillit au minimum 36 mois dans nos caves.

Dosage : 10 g/l de sucre

Du côté de l'œnologie :

La robe arbore une couleur or jaune clair à reflets jaune citron, avec une belle brillance. Ses fines bulles cheminent rapidement et de manière continue pour alimenter un cordon fin et persistant.

Le nez se décline autour des arômes de fruits rouges. La fraise et la framboise se mêlent à la liqueur de cassis et à la myrtille. A l'aération, les arômes se patinent et s'orientent vers des notes de gâteau aux fruits.

La mise en bouche est onctueuse. Marquée par le cassis, le miel et la cerise kirschée, la bouche se montre intense.

La finale révèle une légère sensation sucrée qui ne domine jamais en raison d'une bonne acidité.

Champagne de gourmandise, cette cuvée se dégustera en apéritif, avec quelques biscuits croquants.

Récompenses :

Médaille d'Or au Concours Général Agricole en 2022
Guide Hachette des Vins en 2019

L'exploitation :

Vignerons depuis 5 générations, la famille Bernard Naudé exploite, aujourd'hui, 9 hectares de vignes.

Au cœur de la Vallée de la Marne, notre exploitation se situe à Charly sur Marne, à mi-chemin entre Reims et Paris.

Adeptes de la viticulture durable depuis de longues années, la famille Bernard Naudé cultive son vignoble comme un jardin avec passion et minutie. L'observation de nos vignes est devenue de plus en plus pointue.

Grâce à cette viticulture durable, nous favorisons les défenses naturelles de la vigne et préservons le patrimoine viticole.



Pinot Meunier

RECOLTANT MANIPULANT A CHARLY SUR MARNE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION