

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 Tradition

Assemblage subtil de 90 % de Pinot Meunier et 10 % de Pinot Noir, il vieillit au minimum 24 mois dans nos caves.

Champagne léger, rond et fruité. Idéal pour accompagner tout un repas.

Du côté de l'œnologie :

Robe de couleur or jaune pâle soutenu, ornée de fines bulles continues qui se rejoignent en une collerette persistante.

Le nez évoque des odeurs de pêche confite, violette poivrée, fumé ar-gileux, fenouil, citron vert, cassis.

L'attaque en bouche est souple et fraîche avec une effervescence cré-meuse. La finale élancée se montre généreuse, laissant une em-preinte fruitée très persistante et une fraîcheur remarquable.

La dégustation définit un champagne de caractère fruité et ample destiné à des rencontres culinaires gourmandes

Récompenses :

Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2017.
Médaille d'argent en 2016 au Concours des Vignerons Indépendants.
Une étoile dans le Guide Hachette des Vins 2015.
Médaille d'Or en 2015 au Concours des Vignerons Indépendants.

L'exploitation :

Vignerons depuis 5 générations, la famille Bernard Naudé exploite, aujourd'hui, 8,5 hec-tares 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.

Adepte 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