

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.

Dosage : 12 g/l de sucre

Du côté de l'œnologie :

Champagne 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 argileux, fenouil, citron vert, cassis.

L'attaque en bouche est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse. La finale élancée se montre généreuse, laissant une empreinte 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 vins de champagne de La Capelle 2022.

Médaille d'or au Concours des vins de champagne de La Capelle 2021.

Médaille d'argent au Concours des Vignerons Indépendants 2019.

Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2017.

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.

Adepte de la viticulture durable depuis la fin des années 1990, la famille Bernard Naudé cultive son vignoble comme un jardin avec passion et minutie. Le but de notre démarche environnementale est de protéger la biodiversité de notre terroir que nos parents et grands-parents nous ont légué tout en cherchant à produire des Champagnes de qualité.

**Exploitation
certifiée**



RÉCOLTANT MANIPULANT À CHARLY SUR MARNE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION