

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



Demi-Sec 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. Le sucré supplémentaire est apprécié pour le dessert.

Dosage : 36 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 fruits blancs, de pommes mûres à point.

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 :

Cité dans le **Guide Hachette des Vins 2020**.

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.



RÉCOLTANT MANIPULANT À CHARLY SUR MARNE

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