

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 Blanc de Noir 2012



Cépage unique pour ce millésime, il est composé de pinot Noir.

Du côté de l'œnologie :

Robe de couleur or jaune pâle avec des reflets or jaune chatoyants et profonds. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate. La sensation visuelle annonce un vin riche et nuancé.

Le premier nez se montre charmeur et gourmand. Il évoque des odeurs de pêche, d'abricot confit, de miel, avec un parfum enivrant de rose. L'aération du Champagne révèle des notes de figue, de cassis, de cerise griotte, de biscuit, de fraise, d'ananas, de marmelade d'orange.

L'approche dans le palais est riche et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité orangée. Le milieu de bouche est orchestré autour d'une minéralité argilo-calcaire qui confère du volume fruité, de la mâche, une certaine vinosité avec de l'allonge au palais. Le dosage permet d'apprécier la puissance gourmande offerte au palais, avec une tension qui maintient l'équilibre jusqu'à une finale savoureuse, exotique et très tactile.

La cuvée Millésime Blanc de Noirs 2012 est un Champagne qui livre une démonstration fruitée exemplaire de précision et de gourmandise.

Récompenses :

Médaille d'Or en 2017 au Concours des champagnes de la propriété Epernay.
Médaille d'Or en 2017 au Concours des Produits du Terroir de la Capelle.

L'exploitation :

Vignerons depuis 5 générations, la famille Bernard Naudé exploite, aujourd'hui, 8,5 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