

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 Esprit 2009



Assemblage de 1/3 de Chardonnay, 1/3 de Pinot Meunier et 1/3 de Pinot Noir. Raisins issus exclusivement de l'année 2009.

Du côté de l'œnologie :

La robe à la teinte jaune pâle soutenu est très lumineuse. Elle signe ainsi la richesse et la tenue du Champagne.

Le premier nez exhale des arômes de brioche beurré, sortant du four. L'aération distingue nettement des odeurs de bergamote, de verveine et de pêche blanche.

La bouche révèle le parfait équilibre des 3 cépages: le Meunier amène de la gourmandise et de fruits dès l'attaque, le Pinot Noir porte la bouche avec sa générosité et sa puissance. Enfin, le Chardonnay amène son élégance et sa fraîcheur qui révèle une belle acidité en finale.

Complet et ample, cette cuvée se dégustera à table, avec des mets délicats comme un carpaccio de St-Jacques vanillé ou un sushi de langoustine avec une note épicé de Wasabi légèrement dosée.

Récompenses :

Médaille de bronze au Concours des Vignerons Indépendants 2018.

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