

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 Plénitude



Plénitude est issue de la sélection de nos meilleures vignes de Chardonnay.

Présenté dans une bouteille spéciale, il vieillit au minimum 4 ans dans nos caves.

Le chardonnay lui donne de l'élégance

Dosage : 10 g/l de sucre

Du côté de l'œnologie :

Le Plénitude est un champagne floral, au nez fin et subtil.

La dégustation décrit un champagne frais tout en légèreté et en finesse avec une bonne persistance en bouche.

A déguster en apéritif, avec des poissons ou des fruits de mer.

Récompenses :

Médaille de Bronze au Concours des Vignerons Indépendants 2022.
Médaille d'Argent au Concours d'Épernay des champagnes du vignoble 2017.
Médaille d'Argent au Concours d'Épernay des champagnes du vignoble 2016.
Cité dans le **Guide Hachette des Vins 2016**.

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.



RECOLTANT MANIPULANT A CHARLY SUR MARNE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION