

# 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

*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 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**.

**Médaille d'Argent** au Concours des Vignerons Indépendants 2014.

*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.

Adepte 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.



Chardonnay



RECOLTANT MANIPULANT A CHARLY SUR MARNE

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