

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 Prestige

Assemblage de 50 % de Pinot Meunier et 50% de Pinot Noir. Prestige est issue de la sélection des meilleures cuvées de Pinot Noir et de Pinot Meunier. La fougue du Pinot Noir est tempérée par la sagesse du Pinot Meunier. Ce champagne vieillit au minimum 36 mois dans notre chai.

Le Prestige est un Champagne charpenté très apprécié des connaisseurs, qui est conditionné dans une bouteille de forme inhabituelle et de couleur chêne.

Du côté de l'œnologie :

Robe de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune pâle soutenu aspect assez dense et satiné, bulles fines et collerette persistante.

Nez : Terre argileuse, gingembre, infusion de thé, zeste de citron, raisin frais, pêche, chèvrefeuille, abricot, raifort, orange, fumé, ananas.

Palais : Attaque franche et nette, effervescence crémeuse et fondue. Fruité charnu, soutenu par une acidité orangée finement cousue à une minéralité argileuse qui confèrent une grande envergure, de la patine et de la gourmandise au palais. Finale pleine et homogène laissant une sensation fruitée pulpeuse et tropicale.

Récompenses :

Médailles d'Argent en 2016 au Concours Général Agricole de Paris et au Concours de Vignerons Indépendants

Médaille d'Or en 2015 au Concours Général Agricole de Paris

Médaille d'Argent au Concours de Vignerons Indépendants 2015

Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2013

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