



CHAMPAGNE

— ALAIN —
NAVARRE

La Cuvée Florentine

Demi-sec – Dosage : 33 g/L

Se marie harmonieusement avec un foie gras aux figues, un tagine ou bien une viande blanche au miel..

Vinification :

Élevé en cuves émaillées et en cuves inox, cet assemblage de vins de réserve en pure cuvée révèle toute sa plénitude après 24 à 30 mois de vieillissement en cave. La liqueur d'expédition est composée de vieux vins et de sucre de canne et est vieillie en fûts de chêne.

Dégustation :

Œil : Robe jaune clair agrémentée de reflets vert-anis caractéristiques d'un cépage blanc. Le vin scintille à la lumière.

Nez : Nez praliné et caramélisé. Impression de fruits séchés (abricot sec, datte, pruneau) et de quelques notes de noisette.

Bouche : Bouche douce avec une impression de « confiture de figue »

Bouteille spéciale de 75 cl



Œnologie

Terroir	Vignoble planté sur sol argilocalcaire conduit en viticulture raisonnée
Dosage	Demi-sec, (33 g de sucre / litre)



50% Pinot Noir



50% Chardonnay



www.champagne-navarre.fr

14 rue de la Marne – 02850 PASSY-SUR-MARNE – FRANCE

Tél. +33 (0)3 23 70 35 12 Port. +33 (0)6 20 33 19 98 Email. leflorentin@champagne-navarre.fr