



CHAMPAGNE

— ALAIN —  
— NAVARRE —

# La Cuvée de Réserve

## 24-30 mois de vieillessement en cave

Ce champagne est tout destiné à être servi à table avec un poisson de rivière, sandre, truite, quenelle de brochet.

### Vinification :

En cuves émaillées et en cuves inox, assemblages de vins de réserve en pure cuvée, ce champagne atteint sa plénitude après 24-30 mois de vieillissement en cave.

### Dégustation :

**Ceil :** Une teinte jaune claire à jaune dorée.

**Nez :** Nez très frais à la fois fruité (agrumes frais, citron, pamplemousse) et fleuri (tilleul, jasmin...) et quelques, notes minérales et fleurs séchées.

**Bouche :** Belle fraîcheur, évolution "bouquet sec", tilleul, verveine.

Bouteille de 75 cl.



### Œnologie

<b>Terroir</b>	Vignoble planté sur sol argilocalcaire conduit en viticulture raisonnée
<b>Dosage</b>	Brut, (7 g de sucre / litre)

● 34% Chardonnay

● 33% Pinot Noir

● 33% Meunier



[www.champagne-navarre.fr](http://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](mailto:leflorentin@champagne-navarre.fr)