



CHAMPAGNE

— ALAIN —
NAVARRE

Vinification en
fût de chêne



La Cuvée Sybaris

Vinification en fût de chêne

La Cuvée Sybaris est un Champagne de haute couture qui appelle une dégustation raffinée avec des produits d'exception.

Vinification :

Ce Champagne est élaboré à partir d'un assemblage composé de 20 % de vendange 2019, 20 % de vendange 2020 élevées en fût de chêne pendant un an, et 60 % de vendange 2021. L'association du Pinot Noir et du Chardonnay, avec un passage en fût d'un an, confère à ce Champagne une puissance maîtrisée et raffinée. Vinifié en cuves émaillées et en cuves inox, cet assemblage de vins de réserve en pure cuvée révèle toute sa plénitude après 30 à 36 mois de vieillissement en cave.

Dégustation :

Œil : Le Champagne arbore une robe à l'aspect lumineux et assez fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune vert.

Nez : Le premier nez évoque des odeurs finement vanillées et torréfiées, de citron confit, de gingembre, de pêche blanche, de brioche, de noix de cajou.

Bouche : L'approche dans le palais est franche et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. La finale exprime de la concentration fruitée reprise en continu par une remarquable sensation de fraîcheur naturelle

Bouteille de 75cl.

Œnologie	
Terroir	Vignoble planté sur sol argilo-calcaire conduit en viticulture raisonnée
Dosage	Brut, (5 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