



Bernard Naudé

Champagne Brut Prestige Blanc de Noirs



Zona:	Charly sur Marne – Vallée de la Marne
Vitigno:	50% Pinot Meunier – 50% Pinot Noir
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	da 36 a 48 mesi
Dosaggio:	Brut 12 g/litro
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°
Solfiti totali:	61 mg/L



La Maison Bernard Naudé è stata certificata nel 2019 HVE "Haute Valeur Environnementale – Alto Valore Ambientale" e VDC "Viticulture Durable en Champagne", grazie alle tecniche alternative di coltivazione delle vigne attuate, quali agricoltura ragionata che comporta integrazione dei cicli lunari alla piantumazione, lavoro del suolo, erbagione e confusione sessuale ed inoltre fa parte dell'associazione dei Vignerons Indépendants.

La foga del Pinot Nero temperata dalla saggezza del Pinot Meunier. Champagne costruito, molto apprezzato dagli intenditori, colore oro giallo pallido con riflessi sostenuti, aspetto denso e satinato, bollicine fine e collare persistente.

Al naso rivela aromi di terra argillosa, zenzero, infusione di the e buccia di limone.

Al palato l'attacco è fresco e netto, effervescenza cremosa e fondente. Fruttato, carnoso, sostenuto da un'acidità finemente aranciata, cucita ad una mineralità argillosa che conferiscono un grande stile, patina e golosità al palato. Finale pieno ed omogeneo che lascia una sensazione fruttata polposa e tropicale.

Abbinamenti

Ideale in aperitivo e a tutto pasto, anche con i piatti importanti della tradizione quali carni in intingolo, spezzatini, cassoeula, trippa e cacciagione.



- Guida Hachette 2009: **2 Stelle**
- Concours Vignerons Indépendants 2009: Bronzo
- Concours des Féminales 2012: Bronzo
- Concours Générale Agricole Paris 2010: Bronzo
- Concours Champagne Epernay 2010: **Oro**
- Concours Vignerons Indépendants 2011: Argento
- Concours Champagne Epernay 2012: Argento
- Guida Hachette 2013: 1 Stella
- Concours Vignerons Indépendants 2013: **Oro**
- Concours Générale Agricole Paris 2015: **Oro**
- Concours Vignerons Indépendants 2015: Argento
- Concours Générale Agricole Paris 2016: Argento
- Concours Vignerons Indépendants 2016: Argento



via garibaldi 42_ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



Chicche di
Champagne