



Bernard Naudé

Champagne Brut Blanc de Noirs Millésime 2014



Zona:	Charly sur Marne – Vallée de la Marne
Vitigno:	100% Pinot Noir
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	da 48 a 60 mesi
Dosaggio:	Brut 8 g/litro
Tempo di conservazione:	3 / 5 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°
Solfiti totali:	41 mg/L



La Maison Bernard Naudé è stata certificata nel 2019 HVE "Haute Valeur Environnementale – Alto Valore Ambientale" e VDC "Viticoltura 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.

Colore giallo pallido con riflessi oro giallo profondo, è animato da fini bollicine che alimentano un cordone delicato e persistente.

Al naso si mostra goloso, evoca aromi di pesca, albicocca secca, miele, con profumo di rosa. L'aerazione rivela note di fichi, cassis, ciliegia, biscotti, fragola, ananas e marmellata d'arance.

Al palato è ricco e fresco con un'effervescenza cremosa e fondente, sostenuta da un'acidità "aranciata". Persistente, esotico, tattile.

Abbinamenti



Ideale in aperitivo e a tutto pasto, adatto a carni anche rosse in intingolo, e a piatti della tradizione quali cassoeula, trippa.



- *Concours Champagnes Epernay 2017: Oro*
- *Concours Produits du Terroir Capelle 2017: Oro*



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