



# Bernard Naudé

## Champagne Brut Tradition



<b>Zona:</b>	<b>Charly sur Marne – Vallée de la Marne</b>
<b>Vitigno:</b>	90% Pinot Meunier – 10% Pinot Noir
<b>Vendemmia:</b>	Manuale
<b>Pressatura:</b>	Pneumatica soffice a bassa pressione
<b>Vinificazione:</b>	Acciaio
<b>Invecchiamento sul lievito:</b>	da 24 a 36 mesi
<b>Dosaggio:</b>	Brut 14 g/litro
<b>Tempo di conservazione:</b>	3 anni
<b>Gradazione alcolica:</b>	12°
<b>Temperatura di servizio:</b>	7°-10°
<b>Solfiti totali:</b>	80 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.

Champagne leggero, rotondo e fruttato.

Colore oro giallo pallido sostenuto, ornato da fini bolle continue che si uniscono in un collare persistente.

Al naso evoca profumi di pesche sciroppate, violetta, è pepato, affumicato ed argilloso, con sentori di finocchio, limone verde e ribes nero.

L'attacco al palato è morbido e fresco con un'effervescenza cremosa. Al finale si mostra generoso, e lascia un'impronta fruttata molto persistente ed una freschezza rimarchevole.



### Abbinamenti

Champagne di carattere, fruttato ed ampio, destinato ad incontri culinari golosi. Ideale in aperitivo e a tutto pasto.



- *Concours Générale Agricole Paris 2002: Oro*
- *Concours Vins Epernay 2003: Oro*
- *Concours Générale Agricole Paris 2007: Argento*
- *Concours Générale Agricole Paris 2008: Bronzo*
- *Concours Vins Epernay 2008: Oro*
- *Concours Vignerons Indépendants 2010: Oro*
- *Concours Générale Agricole Paris 2010: Oro*
- *Concours Champagnes Epernay 2011: Argento*
- *Concours des Féminales 2012: Bronzo*
- *Concours Générale Agricole Paris 2012: Argento*
- *Concours Champagne Epernay 2012: Oro*
- *Concours Champagne Epernay 2013: Oro*
- *Guida Hachette 2014: 1 Stella*
- *Guida Hachette 2015: 1 Stella*
- *Concours Vignerons Indépendants 2015: Oro*
- *Concours Vignerons Indépendants 2016: Argento*
- *Concours Vignerons Indépendants 2017: Oro*
- *Concours Vignerons Indépendants 2019: Argento*



via garibaldi 42\_ 20811 cesano maderno  
tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304  
info@chicchedichampagne.it  
[www.chicchedichampagne.it](http://www.chicchedichampagne.it)  
[facebook.com/chicchedichampagne](https://facebook.com/chicchedichampagne)  
[instagram.com/chicchedichampagne](https://instagram.com/chicchedichampagne)



Chicche di  
Champagne