







Champagne Brut Plénitude Blanc de Blancs



Zona: Charly sur Marne – Vallée de la Marne

Vitiano: 100% Chardonnay

Vendemmia: Manuale Pneumatica soffice a bassa pressione Pressatura:

Vinificazione: Acciaio

Invecchiamento sul lievito: da 48 a 60 mesi

Brut 12 g/litro Tempo di conservazione: 3 anni

Gradazione alcolica: 12° 7°-10° Temperatura di servizio: Solfiti totali: 74 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

Plénitude è il risultato delle migliori vigne di Chardonnay e di almeno 4 anni di maturazione in cantina.

Al naso è molto fine e sottile con note spiccatamente floreali ed agrumate.

Al palato è fresco, con grande leggerezza e finezza, grande persistenza, con note di fiori bianchi.



Abbinamenti

Ideale in aperitivo e a tutto pasto, perfetto con frutti di mare, crostacei e crudité di pesce.



- Concours Vignerons Indépendents 2008: **Oro**
 - Concours Vignerons Indépendants 2009: Oro
 - Guida Hachette 2010: 1 Stella
 - Concours Vignerons Indépendants 2010: Oro
 - Concours Vignerons Indépendants 2011: Oro
 - Concours Vignerons Indépendants 2014: Argento
 - Guida Hachette 2016: 1 citazione
 - Coucours Champagnes Vignerons Epernay 2016: Argento
 - Concours Champagne Vignobles 2017: Argento
 - Consours Produit Terroir Capelle 2017: Argento







