

Format : 110 x 80 mm



# CHAMPAGNE DE NAUROY

## Brut Carte Blanche

L'assemblage est composé selon les années de 15 à 18 % de Chardonnay, 40 à 45 % de pinot noir et de 35 à 40 % de pinot Meunier. La proportion de vin de réserve est de 20 %. Le vieillissement en cave est de 2 ans, et le dosage est de 11 à 12g / l.

Un joli cordon de bulles fines et persistantes couronne une robe or pâle avec des reflets un peu plus dorés. Le nez d'une bonne intensité nous révèle des arômes principalement fruités (fruits rouges) ; derrière cette note fruitée, nous pouvons retrouver un côté floral (fleur blanche). En bouche l'équilibre entre les vins de réserve et les vins plus jeunes est subtil. En premier lieu, la vivacité des vins plus jeunes se retrouve sur la langue et le palais, les vins de réserve apportant de suite structure et persistance, tout cela dominé par les fruits qui restent longuement en bouche.

Ce vin mature est une belle expression du Champagne. Il pourra être consommé en apéritif et se mariera à merveille avec les viandes blanches et les volailles. A consommer à 7 ou 8°C.

Dix villages ont concouru à la réalisation de ce Champagne. Les chardonnays proviennent de la région de Sézanne et des abords de la côte des blancs, notamment Vertus. Les meuniers proviennent de la vallée de la Marne et les noirs de la montagne de Reims et de la Côte des Bar.

Ce vin est réalisé par notre œnologue, Laurent Guyot depuis plus de dix ans.

La grande force de ce Champagne est sa régularité, et une perception gustative agréable plaisant au plus large public.