

hats

CHAMPAGNE

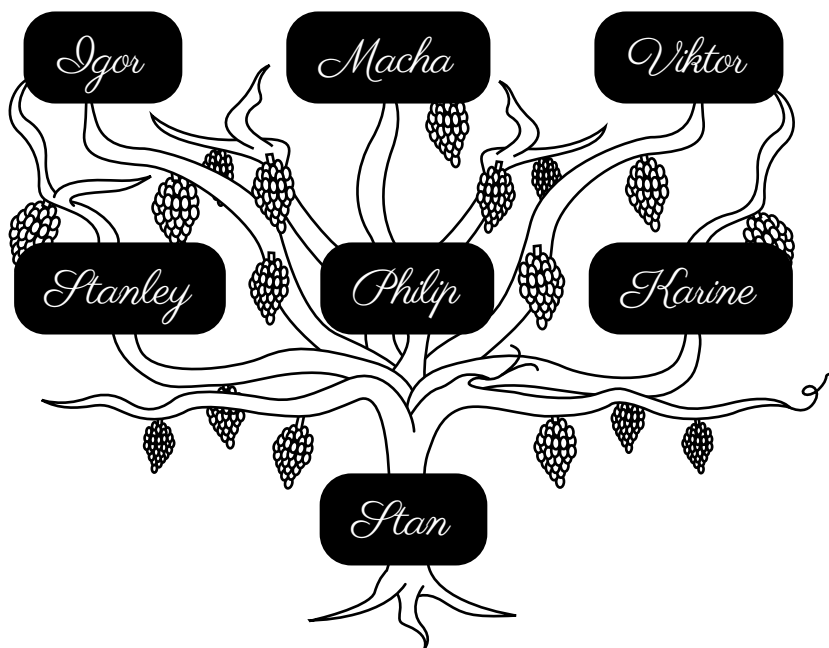
Les Trésors de Stan

Le domaine Nat's

"NAT'S Champagne, c'est l'histoire d'une famille de passionnés."

Du grand-père aux petits enfants, en passant par les oncles et les tantes, tous ont contribué à la création de cette belle marque et tous participent encore activement à son développement.

Stan LOCKWOOD, placomusophile et mordu de champagne, a transmis sa passion à ses fils, Philippe et Stan Jr, qui l'ont ensuite transmise à leur tour à la troisième génération : Macha, Igor et Viktor. C'est au cours d'un repas de famille que les LOCKWOOD ont décidé d'étendre leur passion à plus grande échelle et de la partager avec vous, à travers la cuvée NAT'S Champagne, mais également à travers les beaux moments d'échange et de partage que vous vivez ensemble, en famille, entre amis, en amoureux.



Une histoire de passion.

*“NAT’S Champagne, ce n’est pas seulement
une marque de champagne.”*

C’est la réunion de plusieurs générations, rassemblées par une passion commune pour le champagne, mais aussi, et surtout, pour les bons moments de vie, que le champagne transforme en moments d’exception. C’est aussi la rencontre d’un vigneron d’exception à Oger et la volonté de partager les belles et bonnes choses entre amis.

Cette cuvée NAT’S Champagne a toute une histoire.

Une histoire de famille qui, depuis 5 générations se transmet une passion pour les vins et le champagne en particulier.....

Marchand de vin et spiritueux, tenancier d’une célèbre brasserie, amateur de belles et bonnes bouteilles, animateur d’un club de dégustation... Et aujourd’hui une nouvelle expérience par le lancement de cette cuvée par la cinquième génération.

Histoire des vignes.

Notre champagne Blanc de Blancs, est né de six hectares de vignes, situés au cœur de la prestigieuse Côte des Blancs et répartis sur les communes d’Oger et de Cramant.

Convoité par toute l’appellation Champagne pour sa finesse, son élégance et sa fraîcheur, le Chardonnay exprime dans la région toute sa subtilité et y règne en véritable maître.

Ce terroir est, depuis toujours, reconnu pour la qualité de ses raisins poussant les grandes maisons à s’y fournir de tout temps, en y nouant des liens privilégiés. Il était aussi important de souligner la forte passion qui les anime et le savoir-faire qu’ils ont su adopter depuis des générations.

Grand Cru "Blanc de blancs"

Terroir

Oger, Epernay



La bouteille

Viellissement.....	36 mois
Cépage.....	100% Chardonnay
Culture	Traditionnel
Sols	Sol crayeux
Quantité	75 cl
Dosage.....	6 g/L

Dégustation

À l'œil, vous appréciez sa limpidité, sa robe aux beaux reflets jaune citron et la finesse de son cordon effervescent.

Au nez, ce sont les notes florales blanches et d'agrumes qui dominent. En bouche, la fraîcheur et la vivacité d'attaque, laissent rapidement place à la douceur des fruits à chair jaune et à des teintes d'agrumes.

Cette cuvée aussi élégante que raffinée pourra être dégustée à l'apéritif, mais également sur un plat de poisson ainsi que les fromages à pâte pressée.

Le Champagne Brut "Tradition"

Terroir

Champagne, Baroville dans l'Aube

La bouteille

Viellissement.....	24 mois
Cépage.....	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Culture	Traditionnel
Sols	Angilo-calcaire
Quantité	75 cl
Dosage.....	11 g/L

Dégustation

Doté d'une splendide robe aux reflets dorés, ce champagne offre un goût avec beaucoup de fruité et de personnalité.

Au nez, ce champagne dégage des notes fruitées très développées, marquées par l'odeur des fruits jaunes comme la pêche.

À l'aération, il s'arrondit sur des notes gourmandes de pâtes de fruits.

En bouche, notre Brut Tradition Rosé se distingue par son fruité, une belle longueur et une acidité fraîche, un équilibre entre la finesse et la gourmandise.

Somme toute, c'est un champagne à la maturité élégante.



Le Champagne Brut "Rosé"

Terroir

Champagne, Baroville dans l'Aube



La bouteille

Vieillessement.....	36 mois
Cépage.....	90% Pinot Noir, 10% Chardonnay
Culture	Traditionnel
Sols	Argilo-calcaire
Quantité	75 cl
Dosage.....	12 g/L

Dégustation

La rencontre de Nordistes et d'un vigneron d'exception a donné naissance à cette cuvée romantique : rose profond, fines bulles, nez fruité.

La cuvée NAT'S Champagne Rosé, à la robe griotte possède des notes de fruits rouges et noirs délicats.

L'attaque en bouche, à la fois fraîche et ample, se prolonge avec des arômes de fruits rouges, gourmands et intenses.

Ce champagne rosé s'accordera aussi bien avec vos apéritifs, que vos plats et vos desserts.



nats

CHAMPAGNE

Contact

M. Baudoin BERNARD

Développement commercial

baudoin.bernard@natschampagne.co

06 38 56 07 28

5B Rue de la renaissance, 59000 Lille

 [NAT'S Champagne](#)

 [natschampagne](#)

 [NAT'S Champagne](#)

 [natschampagne.co](#)