



NOTRE CHAMPAGNE BRUT

Charles
MADELAINÉ
CHAMPAGNE
1935

Terroir :

Vallée de la Marne / Mt de bonneil
Sol argilo calcaire

Cépages :

80% pinot meunier 20% pinot noir

Vinification :

Vendange manuelle
Pressoir traditionnel en bois
Fermentation en cuve inox
Assemblage 30 % vins de réserve
Viellissement de 30 mois minimum sur lie
Dosage au dégorgement 8 g/l

Commentaires :

Oeil:

La robe est jaune paille aux reflets dorée.
La légère effervescence forme un subtil cordon de bulles.

Nez:

On découvre un nez assez frais, avec des notes fruités, de pêche de vigne, de clémentine, de fraise et de noisette.

Bouche:

La bouche est très fruité, avec de la légèreté.
L'effervescence très douce et onctueuse, apporte une réelle douceur soyeuse à cette cuvée.
Cela couplé à un fruité présent et une légère sucrosité bien balancé, font de cette cuvée un vin idéale à partager en bonne compagnie dès l'apéritif.

