



## NOTRE CHAMPAGNE BRUT

Charles  
**MADÉLAINE**  
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.

