



CHAMPAGNE
BRETON FILS

MADRIGAL BRUT

85 % Pinot Noir de Aÿ Grand Cru,
15 % Pinot Meunier de Mareuil sur
Aÿ Premier Cru.

Commentaires du maître de cave

Une subtile composition, tel un
Madrigal.





MADRIGAL BRUT

ASSEMBLAGE

85 % Pinot Noir de Aÿ Grand Cru,
15 % Pinot Meunier de Mareuil sur Aÿ Premier Cru.

VIEILLISSEMENT

5 années en cave.

APPARENCE

D'une belle robe dorée, la lumière s'accroche aux volutes de fines bulles.

NEZ

Les arômes de ce Blanc de Noirs expriment toute la complexité et la plénitude de ce grand Champagne.

BOUCHE

Puissant et vineux, sa texture ample, riche et structurée, révèle des saveurs contrastées de fruits et d'épices, de blés mûrs et de miel....

COMMENTAIRES DU MAÎTRE DE CAVE

Le Pinot Noir apporte une note charpentée et puissante, le Pinot Meunier tempère la force du premier par des accords fruités. Une subtile composition, tel un Madrigal.

