

CHAMPAGNE

FONDÉE



EN 1869

G.H. MARTEL & C<sup>o</sup>

EPERNAY-FRANCE

## BLANC DE BLANCS



### TERROIR

Montagne de Reims.

### ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

### DOSAGE

10g/l

### NOTES DE DÉGUSTATION

#### Couleur :

Une robe or pâle.

#### Nez :

Un nez de fruits exotiques, comme l'ananas et le litchi. Des touches de crème pâtissière et de brioche se laissent découvrir.

#### Bouche :

Une bouche fraîche mais complexe, mélangeant minéralité et ananas caramélisé.

### RECOMMANDATIONS

#### Conservation :

A conserver jusqu'à 2 ans.

#### Température de service :

Servir entre 8° et 10°C.

#### Moment de dégustation :

En apéritif, avec des viandes blanches ou du poisson.