

CHAMPAGNE
FONDÉE EN 1869
G.H. MARTEL & C^o
EPERNAY-FRANCE

BRUT PRESTIGE



TERROIR

Montagne de Reims

ASSEMBLAGE

50% Pinot noir
30% Chardonnay
20% Meunier

DOSAGE

10g/l

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur :

Une robe jaune claire avec un joli cordon de bulles.

Nez :

Un nez fruité en attaque, sur la pêche, puis orné de notes fleuries type rose et pivoine.

Bouche :

La vivacité est fraîche, et est balancée par une belle complexité avec ses notes beurrées.

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.