

CHAMPAGNE

FONDÉ

1869



G.H. MARTEL & C^o

EPERNAY - FRANCE

BRUT ROSÉ - CUVÉE SAINT VALENTIN

TERROIR

Valée de la Marne
Montagne de Reims
Vitryat
Côte des bars

ASSEMBLAGE

64% Pinot noir
26% Chardonnay
10% Meunier
dont 15% Vin Rouge AOC Champagne

DOSAGE

10g/l

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur :

Une robe rose saumonée, élégante.

Nez :

Un nez très fruité, puissant, sur la cerise et la fraise. Un équilibre aromatique grâce à une belle fraîcheur fleurie.

Bouche :

Une attaque gourmande et structurée, complexe. Une fin de bouche riche en fruits, accompagnée de notes vanillées délicates.

RECOMMANDATIONS

Conservation :

A conserver jusqu'à 2 ans.

Température de service :

Servir entre 8° et 10°C.

Moment de dégustation :

Parfait pour un apéritif gourmand. S'allie idéalement avec

