

CHAMPAGNE  
*Depuis 1869*  
**G.H. MARTEL & C<sup>o</sup>.**

EPERNAY - FRANCE

ALWAYS AHEAD WITH MARTEL



CHAMPAGNE  
*Depuis 1869*  
**G.H. MARTEL & C<sup>o</sup>.**  
EPERNAY - FRANCE

ASSEMBLAGE

60% Chardonnay  
40% Pinot Noir

DÉGUSTATION

- *Regarder* -

Robe jaune or.

- *Sentir* -

Nez légèrement torréfié, crème de lait, café.  
Notes de fleurs séchées et fruits secs.

- *Déguster* -

La bouche surprend avec ses notes de miel,  
d'amande légèrement grillée et de vanille.  
Finale Granny Smith très élégante.

« *Cette cuvée dévoile l'équilibre subtil entre fraîcheur  
et vivacité* »

ACCORDS METS-VINS

S'accorde parfaitement avec du homard.  
Parfait pour l'apéritif accompagné de tartines  
grillées au poisson légèrement fumé, de foie  
gras sur toast de pain d'épices ou encore de  
piques de jambon à l'os avec ananas.

MÉDAILLES

International Wine Challenge 2012 Médaille de Bronze  
Vinalies Internationales 2011 Médaille d'Argent  
International Wine Guide 2011 Médaille d'Or  
Vinalies Nationales 2011 Prix d'excellence



PREMIER CRU

Champagne G.H. MARTEL & C<sup>o</sup> - 69, Avenue de Champagne - BP 1011 - 51318 EPERNAY CEDEX

TÉL. +33 (0)3 26 51 06 33 - FAX +33 (0)3 26 54 41 52

www.champagnemartel.com - contact@champagnemartel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

