

CHAMPAGNE
Depuis 1869
G.H. MARTEL & C^o.

EPERNAY - FRANCE

ALWAYS AHEAD WITH MARTEL



BLANC DE BLANCS

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

ASSEMBLAGE

100 % Chardonnay **

DÉGUSTATION

- *Regarder* -

Teinte jaune clair.

- *Sentir* -

Notes d'agrumes, Zeste de citron, Craie fraîche.

- *Déguster* -

Bouche très vive et tonique, légèrement vanillée.

Belle acidité, Bien tapissant.

« *Ce très bel assemblage issu de raisins de la Côte des Blancs est d'une plénitude et d'une élégance exceptionnelle: c'est le chardonnay champenois dans son expression la plus pure* »

ACCORDS METS-VINS

S'accorde facilement avec des huîtres, des noix de Saint Jacques et du foie gras.
Se marie parfaitement avec tout poisson à chair blanche, bar braisé, turbot au four ou encore Saint-Pierre sauce crème.

**** Chardonnay:** unique raisin blanc autorisé dans la région Champagne Ardenne

Champagne G.H. MARTEL & C^o - 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

