

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

EPERNAY - FRANCE

ALWAYS AHEAD WITH MARTEL



BRUT PRESTIGE

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

ASSEMBLAGE

40% Chardonnay  
55% Pinot Noir  
5% Meunier

DÉGUSTATION

- *Regarder* -

Robe intense aux reflets dorés.

- *Sentir* -

Joli fond frais, Liqueur de citron, Pois frais.  
Belle épaisseur au nez, rigoureux.

- *Déguster* -

Chair de banane, Joli support frais, une belle acidité.  
Bouche tonique et vive.

« *Ce champagne de robe intense et lumineuse, offre une effervescence aussi fine et dense que persistante* »

ACCORDS METS-VINS

S'accorde facilement avec une blanquette de veau ou une souris d'agneau.  
Peut également être servi avec un fromage : camembert ou brie de Meaux.

MÉDAILLES

Decanter 2013 *Médaille de Bronze*

Vinalies Internationales 2013 *Médaille d'Argent*

International Wine Challenge 2013 *Médaille de Bronze*

Concours mondial de Bruxelles 2012 *Médaille d'Argent*

International Wine and Spirit Competition 2012 et 2013 *Médaille d'Argent*

Decanter 2012 *Médaille de Bronze*



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

