

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

EPERNAY - FRANCE

ALWAYS AHEAD WITH MARTEL



CUVÉE VICTOIRE FÛT DE CHÊNE 2007

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

ASSEMBLAGE

50% Chardonnay
50% Pinot Noir

DÉGUSTATION

- *Regarder* -

Robe jaune ambrée.

- *Sentir* -

Arômes boisés et vineux.

Beurre, Crème, Richesse miellée et contrastée.

- *Déguster* -

Bouche forte et puissante.

Bonbon au caramel.

« Elevée en fût de chêne pendant 1 an, cette cuvée subtilement boisée se révèle par sa puissance et la complexité de ses arômes »

ACCORDS METS-VINS

Se déguste avec du homar ou des champignons (truffes).

S'accorde également avec des desserts: financiers.

MÉDAILLES

International Wine Challenge 2013 Médaille de Bronze

Challenge International du Vin 2013 Médaille d'Argent

Feminalies 2012 Médaille de Bronze

Decanter 2012 Médaille de Bronze

Félicitations à l'International Wine Challenge 2012

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

