

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

EPERNAY - FRANCE

ALWAYS AHEAD WITH MARTEL



CUVÉE VICTOIRE FÛT DE CHÊNE 2007

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