

# CHAMPAGNE CHRISTOPHE MARTIN

VIGNERON INDÉPENDANT

46 rue Appert Raulin

51530 *Oiry*  
FRANCE



## CHAMPAGNE TRADITION

### Cuvée d'Assemblage

Cuvée de référence de notre exploitation, c'est l'assemblage de l'ensemble de nos terroirs en respectant les proportions de notre encépagement.

#### **Terroirs**

Oiry – Chouilly - Mareuil sur Ay – Avenay Val d'Or – Epernay

**Sol** Argilo-calcaire

#### **Cépages**

60 % Chardonnay – 35 % Pinot Noir – 5 % Meunier

#### **Assemblage**

Qualité constante et suivie obtenue par l'assemblage d'un minimum de 40 % des vins de réserve des années antérieures.

#### **Vinification**

Vendange manuelle

Pressoir traditionnel Champenois Coquard

Fermentation thermorégulée en cuve acier inoxydable

Fermentation malolactique réalisée

Conservation d'une partie de vins de réserve en foudre

Vieillesse en cave d'une durée moyenne de 36 mois

Dosage : 8 g / l

#### **Dégustation**

Robe jaune tendre et dorée. Subtiles notes de fruits frais, d'agrumes et de miel, éventail d'arômes séduisants par leur droiture et leur générosité. Mise en bouche structurée et tout en rondeur.

#### **Accords**

Hôte idéal de tous vos instants festifs. Sa finesse et son caractère fruité seront appréciés à l'apéritif, lors de vos cocktails mais aussi tout au long d'un repas.

#### **Flaconnage**

Décliné en Brut ou Demi-Sec, en bouteille, magnum et demi-bouteille.

Réalisation sur commande de grands flacons, Réhoboam, Mathusalem...



Téléphone : +33(0)3.26.57.67.30

Mobile : +33(0)6.86.79.18.07

e-mail : [contact@champagne-christophe-martin.fr](mailto:contact@champagne-christophe-martin.fr)

[www.champagne-christophe-martin.fr](http://www.champagne-christophe-martin.fr)