

# CHAMPAGNE CHRISTOPHE MARTIN

VIGNERON INDÉPENDANT

46 rue Appert Raulin

51530 Oiry

FRANCE



## CHAMPAGNE ROSÉ

Cuvée d'Assemblage

### Terroirs

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

**Sol** Argilo-calcaire

### Cépages

65 % Chardonnay – 35 % Pinot Noir

### Assemblage

Elaboré par l'ajout de 7 % de vin rouge champenois à notre cuvée de brut tradition.

### Vinification

Vendange manuelle

Pressoir traditionnel Champenois Coquard

Fermentation thermorégulée en cuve acier inoxydable

Fermentation malolactique réalisée

Conservation d'une partie des vins de réserve en foudre

Vieillessement en cave d'une durée moyenne de 36 mois

Dosage : 8 g/l

### Dégustation

Ce Champagne Rosé apportera un peu de douceur dans un monde de « Brut ». Sa robe rose pâle enchantera tous vos sens. Ses arômes de fraise et de framboise, accompagnés de notes d'agrumes, raviront votre nez. En bouche, attaque franche et agréable.

### Accords

A déguster à l'apéritif mais également à l'heure du thé ! avec pourquoi pas un biscuit rose de Reims...

Essayez-le également avec vos desserts au chocolat noir ou aux fruits rouges, vous serez surpris !

### Flacottage

Bouteilles de 75 cl.

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)