

CHAMPAGNE  
CHRISTOPHE MARTIN  
VIGNERON INDÉPENDANT  
46 rue Appert Raulin  
51530 Oiry  
FRANCE

## CHAMPAGNE

# BLANC DE BLANCS GRAND CRU MILLESIME



Cette cuvée est élaborée à partir d'une sélection parcellaire rigoureuse de nos vieilles vignes de Chardonnay et seulement les années exceptionnelles.

**Terroirs** Oiry - Chouilly

**Sol** Argilo-calcaire sur craie à Bélemnite

**Cépages** 100 % Chardonnay

### Vinification

Vendange manuelle  
Pressoir traditionnel Champenois Coquard  
Fermentation thermorégulée en cuve acier inoxydable  
Fermentation malolactique réalisée  
Vieillessement en cave d'une durée minimale de 60 mois  
Dosage : 5 g / l

### Dégustation

Ce vin à la robe or profond produit un fin cordon de mousse élégant. Le nez s'ouvre sur des notes de brioche, de miel et de torréfaction. Il présente aussi de subtiles touches d'agrumes et de fruits jaunes. La bouche offre une attaque franche et vous séduira par son équilibre harmonieux associant jeunesse et maturité. Elle exhale des saveurs fraîches et acidulées soutenues par des notes d'agrumes citron.

### Accords

A l'apéritif, il sera l'indispensable partenaire de vos moments d'exception.

Pour ravir vos papilles, associez-le à un foie gras poêlé accompagné d'une multitude de fruits secs, à un homard au beurre-blanc Champagne...

### Flaconnage

Bouteilles de 75 cl.



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)