

# CHAMPAGNE CHRISTOPHE MARTIN

VIGNERON INDÉPENDANT

46 rue Appert Raulin

51530 *Oiry*  
FRANCE

## CHAMPAGNE MILLESIME



### Cuvée d'Assemblage

Cette cuvée provient d'une sélection parcellaire rigoureuse de nos vieilles vignes et n'est élaborée que les années d'exception.

**Terroirs** Chouilly - Mareuil sur Ay

**Sol** Argilo-calcaire

**Cépages** 60 % Chardonnay – 40 % Pinot Noir

### Vinification

Vendange manuelle

Pressoir traditionnel Champenois Coquard

Fermentation thermorégulée en cuve acier inoxydable

Fermentation malolactique réalisée

Viellissement en cave d'une durée minimale de 60 mois

Dosage : 6 g / l

### Dégustation

Ce vin mature s'habille d'une robe jaune doré intense et brillante. Il est d'un parfait équilibre avec une très belle puissance aromatique, il est très élégant et complexe. Vous y découvrirez des notes de miel, de réglisse et de torréfaction.

### Accords

Il est excellent à l'apéritif. Vous l'apprécierez encore plus au cours d'un repas. Dégustez-le avec un foie gras, il vous ravira ! Il sera parfait avec un chapon aux morilles, une poularde farcie au foie gras, un suprême de volaille...

### 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)