

CHAMPAGNE G.H. MARTEL & Cº

FICHA DE PRODUCTO

CHAMPAGNE G.H. MARTEL BRUT MILLÉSIME (AÑADAS DISPONIBLES: 2013/2015)

DESCRIPCIÓN

La personalidad de G.H. Martel & Cº Champagne se basa en los conocimientos de la familia Rapeneau, que ha participado en la elaboración de este champagne durante cuatro generaciones.

NOTAS DE CATA

COLOR: hermoso manto dorado con amplias y armoniosas burbujas.

AROMA: frescos aromas de pera, sutiles notas de nueces y vainilla.

PALADAR: en boca es fresco y elegante con sabores cítricos.

Un sabor de cereal agradable y sólida.

TIPOS DE UVA

- 50% Pinot noir
- 40% Chardonnay
- 10% Meunier

MARIDAJE

- Aperitivos y carnes.

CARACTERÍSTICAS

Lugar de origen: Epernay - Francia

Tipo: Champagne millésime brut

Bodega: G.H. Martel&Cº

Volumen Alc: 12% vol

Formato: 750ml