

# CHAMPAGNE CHRISTOPHE MARTIN

VIGNERON INDÉPENDANT

46 rue Appert Raulin

51530 *Oiry*

FRANCE



## CHAMPAGNE

### BLANC DE NOIRS PREMIER CRU

Elaborée à partir de nos vignes de Mareuil-sur-Ay, cette cuvée est la pleine expression de la finesse et de la rondeur du Pinot Noir.

**Terroirs** Mareuil – sur - Ay

**Sol** Argilo-calcaire

**Cépages** 100 % Pinot Noir

#### Vinification

Vendange manuelle

Pressoir traditionnel Champenois Coquard

Fermentation thermorégulée en cuve acier inoxydable

Fermentation malolactique réalisée

Viellissement en cave d'une durée moyenne de 24 mois

Dosage : 8 g/l

#### Dégustation

Ses reflets or rose, sa finesse de bulles lui donnent tout son caractère délicat. Au nez, il sera expressif, puissant. Vous serez charmés par ses arômes de fruits rouges à noyaux, ses élégantes et discrètes notes de pamplemousse.

#### Accords

C'est un enchantement pour vos apéritifs, mais il vous accompagnera aussi à merveille avec des viandes comme l'agneau, le canard ou des crustacés...

#### 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)