



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
Vieillessement 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...

Flaconnage

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

www.champagne-christophe-martin.fr