



La Cuvée 150 ans

La Maison de Champagne G.H. Martel & C° célèbre ses 150 ans d'histoire et d'excellence à travers l'exceptionnel millésime 2009.

Seules 8000 bouteilles ont été produites.

Le Millésime 2009

L'année 2009 fût marquée par une exceptionnelle douceur climatique. Les raisins ont été vendangés à parfaite maturité dans un excellent état sanitaire. Un Grand Millésime sur l'élégance et la compléxité.

L'assemblage

· 53% de Pinot Noir · 47% de Chardonnay

Cette cuvée a été assemblée exclusivement à partir de Premiers Crus de la Montagne de Reims et de la Côte des blancs

L'élaboration

- · Vinification traditionnelle en cuve
 - · Fermentation malolactique
 - · 9 ans de vieillissement en cave
 - · Dosage : Brut (8g/L)

Notes de dégustation

- · Une belle robe or.
- · Un nez très complexe laissant s'exprimer des arômes de fruits blancs et d'agrumes.
- · L'attaque est précise, laissant place à une belle structure en bouche sur des notes d'orange et de mirabelle.

Accords

Idéal à l'apéritif, il sublimera également une cuisine plus élaborée : viandes et poissons en sauce. A servir entre 8° et 10°