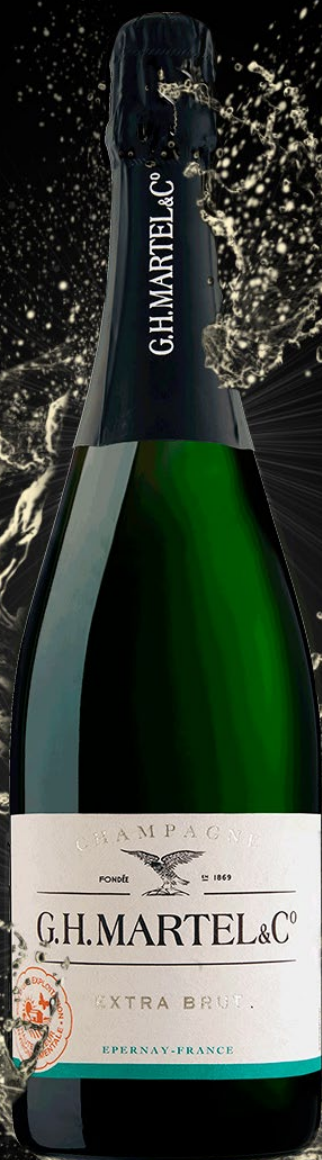


CHAMPAGNE G.H. MARTEL & Cº

FICHA DE PRODUTO

CHAMPAGNE G.H. MARTEL EXTRA BRUT



DESCRIÇÃO

O Champagne G.H. Martel Extra Brut oferece um equilíbrio refinado entre frescor e complexidade, com uma dosagem mínima que realça a vivacidade de suas bolhas e a pureza de seu perfil aromático.

NOTAS DE PROVA

COR: dourado cristalino.

AROMA: notas delicadas de flores brancas, acompanhadas por matizes cítricos e frutos secos, com toques de brioche ou pão recém-assado.

PALADAR: amplo e cremoso. Frescor vibrante que equilibra sua riqueza aromática. Final longo e persistente, com elegantes ecos minerais e suaves nuances tostadas.

CASTAS

- 19% Pinot Noir
- 31% Chardonnay
- 50% Meunier

HARMONIZAÇÃO

- Ostras, vieiras ou outros frutos do

CARACTERÍSTICAS

Lugar de origem: Epernay - França
Tipo: Champagne Extra Brut
Adega: G.H. Martel & Cº
Teor alcoólico: 12% vol
Formato: 750ml