

CHAMPAGNE G.H. MARTEL & C°

FICHA DE PRODUTO

CHAMPAGNE G.H. MARTEL BRUT ROSÉ



drinks
business
CHAMPAGNE
MASTERS
GOLD 2024

DESCRIÇÃO



A personalidade do Champagne G.H. Martel & C° baseia-se no saber-fazer da família Rapeneau, que participa na elaboração deste champagne há quatro gerações.

NOTAS DE PROVA



COR: tonalidade rosada com reflexos salmão.

AROMA: no nariz revela-se muito frutada e intensa (cerejas, morangos). Os aromas equilibram-se com uma agradável frescura floral.

PALADAR: entrada deliciosa, estruturada e complexa, seguida de um final muito frutado acompanhado por notas de baunilha.

CASTAS



20% Chardonnay
50% Pinot Noir
15% Meunier
15% Red Wine Champagne AOC

HARMONIZAÇÃO



Peixes, mariscos e doces com toque de frutos vermelhos.

CARACTERÍSTICAS



Local de origem: Épernay – França
Tipo: Champagne Brut Rosé
Adega: G.H. Martel & C°
Teor alcoólico: 12% vol.
Formato: 750 ml

