



FICHA DE PRODUTO

P. LOUIS MARTIN CHAMPAGNE EXTRA-BRUT GRAND CRU



DESCRIÇÃO

Descubra a gama de champagnes P. Louis Martin e a sua história em Bouzy, localizada no coração da Montagne de Reims. Entre as 17 vilas de Champagne classificadas como produtoras Grand Cru, Bouzy possui uma vinha exclusiva: orientada a sul, sobre solos calcários. Beneficia ainda de um microclima notável, protegido dos ventos do norte pela Montagne de Reims.

A P. Louis Martin dispõe de 18 hectares de vinhas para a colheita, manipulação e produção dos seus champagnes.

NOTAS DE PROVA

Cor: dourado elegante com fino perlage.

Nariz: aroma leve, com deliciosas notas de fruta fresca e citrinos.

Paladar: fresco em boca, com aromas frutados.

CASTAS

30% Chardonnay.
70% Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO

· Aperitivo, carnes brancas ou peixe.

CARACTERÍSTICAS

Lugar de origem: 100% AOC Champagne – Grand Cru, Bouzy.
Tipo: Extra Brut
Adegas: S.C. P. Louis Martin
Teor Alcoólico: 12% vol
Formato: 750ml