



FICHA DE PRODUTO

P. LOUIS MARTIN CHAMPAGNE ROSÉ 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: uma sumptuosa cor rosa rubi acompanhada por uma encantadora e fina efervescência.

Nariz: muito expressivo, com aromas a frutos vermelhos.

Paladar: equilibrado, com notas de frutos vermelhos (cereja) e um ligeiro toque especiado.

CASTAS

- 25% Chardonnay.
- 58% Pinot noir.
- 17% Vino tinto AOC

HARMONIZAÇÃO

- Aperitivo e sobremesas frutadas.

CARACTERÍSTICAS

Lugar de origem: 100% AOC Champagne – Grand Cru, Bouzy.

Tipo: Extra Brut Rosé

Adega: S.C. P. Louis Martin

Teor Alcoólico: 12% vol

Formato: 750ml