

CHAMPAGNE G.H. MARTEL & Cº

FICHA DE PRODUCTO

CHAMPAGNE G.H. MARTEL BRUT NATURE

DESCRIPCIÓN

El Champagne G.H. Martel Brut Nature es una expresión pura y elegante, sin azúcar añadido, que revela con autenticidad la frescura, mineralidad y carácter del terruño champenoise.

NOTAS DE CATA

COLOR: dorado intenso.

AROMA: aromas vibrantes de frutas blancas (manzana o pera) con una primera nota cítrica de limón, seguidos de sutiles matices de frutos rojos y delicados toques florales.

PALADAR: estructura viva y directa. El paladar mantiene un equilibrio entre la tensión mineral del Chardonnay y la riqueza del Pinot Noir.

TIPOS DE UVA

- 50% Pinot Noir
- 25% Chardonnay
- 25% Meunier

MARIDAJE

· Ideal como aperitivo o acompañado en lagostinos flambeados con arroz al azafrán.

CARACTERÍSTICAS

Lugar de origen: Epernay - Francia
Tipo: Champagne Brut Nature
Bodega: G.H. Martel & Cº
Volumen Alc: 12% vol
Formato: 750ml