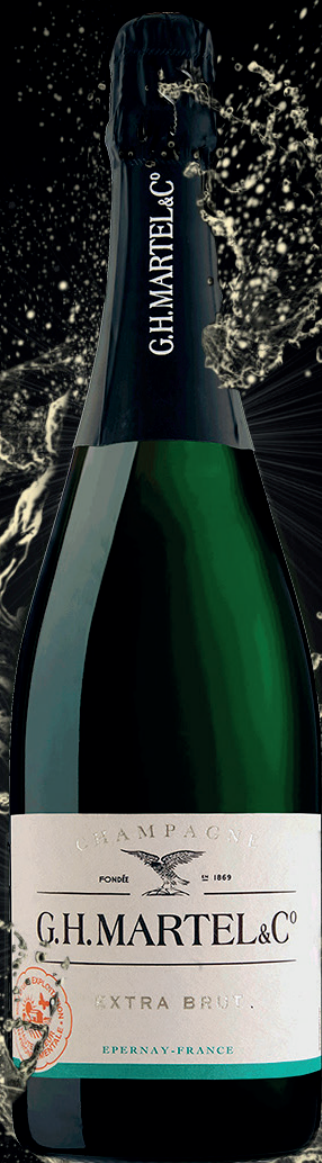


# CHAMPAGNE G.H. MARTEL & C°

## FICHA DE PRODUCTO

CHAMPAGNE G.H. MARTEL EXTRA BRUT



### DESCRIPCIÓN

El Champagne G.H. Martel Extra Brut ofrece un equilibrio refinado entre frescura y complejidad, con una dosificación mínima que resalta la vivacidad de sus burbujas y la pureza de su perfil aromático.

### NOTAS DE CATA

**COLOR:** Dorado cristalino.

**AROMA:** notas delicadas de flores blancas, junto a matices cítricos y frutos secos, con toques de brioche o pan recién horneado.

**PALADAR:** amplio y cremoso. Frescor vibrante que equilibra su riqueza aromática. Final largo y persistente, con elegantes ecos minerales y suaves matices tostados.

### TIPOS DE UVA

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

### MARIDAJE

- Ostras, vieiras u otros mariscos.

### CARACTERÍSTICAS

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