



## Champagne PHILIPPE MARTIN

### Cuvée Spéciale - Brut

### Ein 1er. Cru Champagner

**BRUT - 50% Pinot Noir, 35% Chardonnay and 15% Pinot Meunier**

**Dosierung:** 8g/l

**Terroir:** Cumières, Hautvillers

**Assemblage/Zusammensetzung:** Die Cuvée wurde im Februar 2020 nach einer Verkostung der 2019/2018/2017 Jahrgänge abgefüllt. Die Degorgierung erfolgte nach 36 Monaten Reifung auf der Hefe, nachdem der Wein das gewünschte Geschmacksbild erreicht hatte.

### Verkostung:

Dieser Champagner hat eine goldene Farbe mit hellgrünen Schimmern und, mit einem feinen Perlage und einer cremigen Textur am Gaumen.

Die Nase zeichnet sich durch eine fruchtige und blumige Finesse aus, mit Noten von rosa Weißdorn, violetten und weißhäutigen Früchten (Birne und Pfirsich), die für Chardonnay charakteristisch sind. Es gibt auch roten Früchten Tönen, die für Pinot Noir repräsentativ sind. Die Nase öffnet sich dann für Noten von Tabak, kandierten Früchten, Heu und getrockneten Früchten, die auf eine ausgewogener Entwicklung hinweisen.

Im Mund ist der Champagner schön und kraftvoll, mit einer Mischung aus rot- und weißhäutigen Früchten. Dies ist frischer, ausgewogener und großzügiger Champagner, der vom Pinot Noir vollmundig gemacht wird.

### Speisenempfehlung:

Ein Aperitif-Champagner, der auch Ihre Mahlzeiten angenehm begleitet, insbesondere Hühnchen in Champagner-Sauce, Kalbsfilet, Parmaschinken, geliertes Rindfleisch sowie Wolfsbarsch, Seelachs und Dorade.

