



Champagne PHILIPPE MARTIN

Cuvée Spéciale - Brut (Weiss)

Ein 1er. Cru Champagner

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

Dosierung: 8g/l

Terroir: Cumières, Hautvillers

Assemblage/Zusammensetzung: Der Wein wurde im Februar 2020 nach einer Verkostung der 2019/2018/2017 Mischungen abgefüllt. Das Degorgieren erfolgte nach 36 Monaten Reifung auf dem Latte, nachdem der Wein das gewünschte Optimum erreicht hatte.

Verkostung:

Dieser Champagner hat eine hellgoldene Farbe mit hellgrünen Schimmern und ist hell, mit einem hübschen Sprudeln und einer cremigen Textur im Mund.

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 Hinweise auf rote Früchte, die für Pinot Noir repräsentativ sind. Die Nase öffnet sich dann für Noten von Tabak, kandierten Früchten, Heu und getrockneten Früchten, die auf eine erfolgreiche 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.

