



CHAMPAGNE
Philippe
MARTIN



355, rue du Bois des Jots - 51480 Cumières
contact@champagne-philippe-martin.com

DÉCOUVREZ NOTRE CHAMPAGNE

Cuvée Louis

~ LA 8ÈME GÉNÉRATION ~
RONDEUR ET FRAICHEUR

CHAMPAGNE BLANC EDITION LIMITÉE 300 BOUTEILLES

Assemblage de Pinot Noir, Chardonnay, Meunier issus de la **vendanges 2021**, venant de toutes nos différentes parcelles (**Cumières, Hautvillers, Verneuil, Vitry**), avec un sol composé de craie.

Concernant la vinification, cette cuvée est le fruit d'un judicieux assemblage de nos 3 cépages champenois. La fermentation malolactique a été réalisée sur ce vin. Le degré d'alcool final est de 12°.

Nous avons choisi un **vieillessement sur lattes de 2 ans**. Le **dégorgement s'est fait régulièrement sur l'année 2023-24**, avec un **dosage Brut à 8g/L**

Potentiel de garde : 2 ans

DÉGUSTATION

Une teinte **or soutenu**, limpide, avec une **belle effervescence**. Un cordon fin et continu avec une remontée de fines bulles en surface.

Un premier **nez discret** s'ouvrant sur des notes de **fraicheur** et d'**agrumes**.

L'attaque en **bouche** est franche tout en rappelant le nez. Une **finale agréable** avec une **légère amertume d'orange**.

Température de service : 8/9°C

ACCORDS METS ET VINS

Champagne d'apéritif, festif, convivial. Se dégustant tout au long de la journée et de la nuit.

QUI EST LOUIS ?

Louis est le nom du premier fils d'Adeline MARTIN, la gérante du domaine à l'heure d'aujourd'hui. Louis, né en 2016, représente donc le premier né de la 8ème génération de la famille MARTIN. Pour fêter cela, une cuvée spéciale en édition limitée lui a été dédié.

