



CHAMPAGNE
Philippe
MARTIN



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

DÉCOUVREZ NOTRE CHAMPAGNE

Veuve Marguerite Marie

~ L'ÉTONNANTE ~
ÉQUILIBRE ET FRAICHEUR

CHAMPAGNE BLANC MONO-CÉPAGE

100% Meunier issus de la **vendanges 2022**, venant de parcelles situées à **Cumières**, avec un sol composé de craie.

Concernant la vinification, cette cuvée est élaborée après une sélection de nos plus belles parcelles de Meunier et par dégustation des baies. La vendange de 2022, est une année exceptionnelle tant en quantité qu'en qualité.

La fermentation malolactique a été réalisée sur ce vin. Le degré d'alcool final est de 12°.

Nous avons choisi un **vieillissement sur lattes de 15 mois**. Le **dégorgement se fera régulièrement sur l'année 2024-25**, avec un **dosage Brut à 6g/L**

Potentiel de garde : 2 ans

DÉGUSTATION

Une belle robe or pâle. La bulle est fine, discrète. Au **nez**, des arômes de pain grillé, de poire, de pomme et de fruits cuits.

En **bouche**, elle dévoile de délicieux arômes de poires et de biscuits. L'attaque en bouche est **fraîche** et élégante, vive et intense. La finale est énergique et puissante.

Température de service : 8/9°C

ACCORDS METS ET VINS

Il accompagnera agréablement des toasts de tomates séchées, des sushis, des Saint-Jacques grillées, un filet de flétan au piment d'Espelette, un tartare de saumon aux baies roses, un chèvre frais et son suprême de clémentine, un bavarois à la pêche, une brochette de fruits tropicaux (mangue, ananas, orange, papaye ...)

QUI EST MARGUERITE MARIE ?

Adeline MARTIN, la gérante du domaine à l'heure d'aujourd'hui, a créé cette cuvée pour rendre hommage à sa grand-mère bien aimée.

