

CHAMPAGNE  
*Martine*  
**TOURNEUX**

MAISON ITINÉRANTE, À VOTRE RENCONTRE



## BRUT

BAGAGE

46 % Meunier	29 % Pinot Noir	25 % Chardonnay
Base 2017	4 ans de vieillissement	
42 % de vins de réserve		
Brut - 6,5 g/L		

## PARCOURS GUSTATIF

### Œil

Lumineuse, satinée et assez dense, la robe s'enveloppe d'or jaune pâle à reflets jaune vif, traduisant la richesse d'un assemblage qui se fait chantant dans le verre.

### Nez

Fine et riche, la première olfaction présente des notes d'orange confite, de pomme chaude (tarte tatin), de mandarine, abricot, compote de coing, marmelade. Puis arrivent la pâte d'amande, la figue, la mirabelle, et plus précisément le cassis, la mûre, la framboise apportés par le Pinot Noir. Présentant un côté biscuité et pâtissier, le nez s'ouvre sur une ronde de saveurs telles que les épices douces, le cumin, la cannelle et le pralin.

### Bouche

Au palais, l'attaque est riche et fraîche, avec une belle effervescence crémeuse. Fruitée, pulpeuse et enrobée, la matière est soutenue par l'orange et la prune, en prenant d'agréables accents minéraux conférant volume et patine. L'ensemble exprime une gourmandise équilibrée par une fraîcheur ciselée et élégante, avec une finale fraîche et fondante reprenant avec plaisir la farandole aromatique.

## L'ESSENTIEL

Un vin frais et gourmand.

## PISTES GASTRONOMIQUES

### Apéritif

Pain d'épices et foie gras, confiture d'abricot.  
Boudin blanc et tuile de parmesan.

### Plat

Colombo de poisson ou de volaille.  
Tajine d'agneau au miel.

### Fromage

Langres.  
Comté 12-18 mois.

### Dessert

Cheesecake avec un coulis d'abricot,  
et son petit financier.