



GH MARTEL

## Victoire Golden Eagle

Tett gul farge. Kompleks duft med aromaer av moden frukt. Rik og kraftfull smak med vakker modenhet og toner av skogbunn. Strukturen er intens. Balansen er perfekt, med friskhet og rik smak. 2005 er en fremragende årgang til tross for et utfordrende år med en hard vinter, en kald vår og en ujevn start på sommeren. Likevel ga det optimale forhold før innhøstingen – med en kjølig og solrik måned – mulighet for å oppfylle alle krav til høy kvalitet. Resultatet er en fruktig, delikat, frisk og balansert årgang. Terroire: Premier Cru og Grand Cru Chardonnay. Pinot Noir fra Montagne de Reims. Drueblending 60 % Chardonnay 40 % Pinot Noir Dosage < 6 g/l – Extra-Brut

Horeca veil. ekskl. mva: **1 528,45**



Aperitiff/avec



Friskhet



Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Smak av moden frukt, tørket sitronskall, toast og noe mineralitet, syrlig avslutning.

Vinmonopol nr	<b>19901401</b>	Alkoholprosent	<b>12%</b>	Varetype	<b>Musserende vin</b>
EPD nr	-	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>6 g/l</b>
Land	<b>Frankrike</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>6 g/l</b>
Distrikt	<b>Champagne</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-