

**GOLDEN
EAGLE**

CHAMPAGNE

FONDÉE EN 1869

VICTOIRE

**GOLDEN
EAGLE**

MILLÉSIME 2005 - ÉDITION LIMITÉE

UN FLACON DE MÉMOIRE FAÇONNÉ PAR LE TEMPS ET SUBLIMÉ PAR LE TALENT DES HOMMES

Cette édition limitée en Extra-Brut rend hommage aux premières bouteilles exportées par GH Martel en 1953, qui arboraient le nom de Golden Eagle. C'est aussi une cuvée «témoin du temps» : une passerelle entre le passé de la Maison ancrée dans l'histoire et le futur de cette dernière qui continue sa conquête perpétuelle vers l'export.

MILLESIME 2005 - LES SAISONS

2005 est un millésime d'excellence malgré une année complexe avec un hiver rude, un printemps froid et un début d'été hétérogène. Cependant, des conditions optimales avant les vendanges avec un mois frais et ensoleillé ont permis de réunir toutes les exigences requises pour faire des vins de très grande qualité.
Un millésime fruité, gourmand, frais et équilibré.

TERROIR

Premier Cru et Grand Cru de Chardonnay.
Pinot Noir issus de la Montagne de Reims.

ASSEMBLAGE

60% Chardonnay
40% Pinot Noir

DOSAGE

< 6g/l Extra-Brut

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : La robe est d'un jaune dense avec des reflets très lumineux.

Nez : Complexe, le nez révèle des arômes de fruits mûrs et évoque une balade automnale.

Bouche : Riche et puissant, le palais possède une belle maturité avec des accents de sous-bois. La structure est intense. L'équilibre est parfait, entre fraîcheur et ampleur aromatique.

MOMENT DE DÉGUSTATION

Un Champagne d'exception à partager autour d'un repas composé d'un bar rôti ou d'un foie gras.

