

M
C H A M P A G N E
MONMARTHE

Ludes



Millésime 2008

Composition

- Assemblage de Pinot noir 60% et de Chardonnay 40%
- Issus de nos parcelles :
«Saint Marc» «Les Carrelles» et «Village».
- Pas de fermentation Malolactique
- Dosage de 7g
- Dégorgement 6 mois avec une vieillissement dans nos caves (minimum de 7 ans)

Dégustation

D'emblée complexe, riche et subtil, le nez allie des notes beurrées et toastées.

La bouche n'est pas en reste : à la fois ample, généreuse et soutenue, on retrouve une palette aromatique alliant des notes de fruits confits, de miel et de châtaignes.

Ce champagne est gourmand et harmonieux.

Souvenez-vous de l'année 2008

L'année de toutes les craintes, et pourtant un millésime qui devient excellent pour les amateurs de typicité.

Une alternance climatique en décalage avec les saisons pour cette campagne 2008 : des gelées en décembre mais de la douceur et de l'humidité en janvier- février ; de la neige, des nuits très fraîches au printemps.

Mais les chaleurs interviennent au bon moment et permettent aux raisins d'être d'une belle maturité et d'un équilibre parfait mi septembre.

Suggestion du chef

Les amateurs de Millésime et les fins gastronomes, se retrouveront dans ce Champagne de la vendange 2008 : la puissance aromatique permet les suggestions les plus étonnantes et les plus variées.

De la charcuterie à l'apéritif, un gibier à plumes au plat principal, et pour finir un Chaource ou un vieux comté en fromage. De quoi ravir toutes les papilles.

Cuvée disponible (jusqu'à épuisement du stock)

En bouteille de 75 cl - Carton de 6 bouteilles.

Champagne MONMARTHE
38, Rue Victor Hugo - 51500 LUDES
Tél : 03.26.61.10.99

champagne-monmarthe.com