

M
CHAMPAGNE
MONMARTHE

Ludes



Millésime 2011

(Blanc de Blancs)

Composition :

- Assemblage : Chardonnay 100 %
- Issu des deux plus vieilles parcelles du domaine « Mont Joyeux » et « Champ Richard ».
- Passage de six mois en foudres de chêne, avec fermentation malolactique.
- Dosage de 7g/ litre.
- Dégorgement de six mois

Dégustation :

Après un regard, sur le beau jaune lumineux, sur le parfait cordon de mousse droit et fin, vous découvrirez un champagne au nez puissant et intense. La bouche est encore plus gourmande. On se laisse porter par le côté suave du champagne ; des arômes d'aubépine, de vanille et pour finir d'épices marquent la dégustation.

Souvenez-vous de l'année 2011 :

Une année dans nos mémoires, car atypique : l'hiver fût précoce et neigeux ; le printemps s'est installé durablement et la floraison a alors près de trois semaines d'avance. La conjoncture est inédite en Champagne ! On parle de vendanges en mi Août ! Mais comme souvent, avec Mère Nature, rien n'est prévisible.

Les mois de Juillet et d'Août sont humides. Le cycle est ralenti, mais les vendanges commencent fin Août avec le retour du soleil.

On obtient des grappes de Chardonnay exceptionnelles, tant en grosseurs, qu'en qualité. La dégustation des vins clairs de nos Chardonnay présentent une belle fraîcheur et un potentiel de garde pour un grand Millésime.

Suggestion du chef :

Une place de roi pour ce Champagne à l'apéritif : il ouvre les papilles par sa légèreté son élégance. Il accompagnera parfaitement vos amuses bouches à base de saumon, vos toasts d'œufs de poissons.

Pour votre repas, préférez un poisson entier (cuisson four), comme une Dorade ou un Saint Pierre accompagné d'un filet de d'huile d'olive.

Cuvée disponible (jusqu'à épuisement du stock)

En bouteille de 75 cl - étui individuel

En Carton de 6 bouteilles.

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

champagne-monmarthe.com