

M
CHAMPAGNE
MONMARTHE

Ludes



Coup de Cœur

Composition

- Assemblage : Chardonnay 50% et Pinot Noir 50%
- Assemblage de trois Millésimes.
- Dosage de 2 g / litre.
- Vieillessement dans nos caves pendant 4 ans.
- Réalisation d'une fermentation malolactique.

Dégustation

Cette cuvée se détache d'emblée des autres champagnes : une forme et une couleur de bouteille différente, un dosage très faible qui donne à la cuvée Coup de Cœur un attrait certain.

L'œil découvre de très fines bulles ascendantes, un cordon de mousse persistant sur un jaune pâle brillant. Le nez, très élégant et fin vous transporte dans un monde à la fois épicé et suave.

La dégustation devient plénitude avec des arômes d'abricot sec, d'amande et en même temps, une belle et vive longueur en bouche.

Suggestion du chef

Ce bijou est un coup de cœur pour les amateurs de champagne différent ; elle s'accompagne avec des huitres, des tartares, des carpaccios de poisson ou des sushis. Une poularde au champagne, ou à la crème révélera parfaitement la délicatesse de ce champagne.

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 LUDES
Tél : 03.26.61.10.99

champagne-monmarthe.com