

M  
CHAMPAGNE  
MONMARTHE

Ludes



*Douceur de Bulles*  
(Demi-sec)

*C*omposition

- Assemblage de Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40 % et de Chardonnay 20 %
- Assemblage des millésimes de trois années consécutifs. Dosage de 35g/litres.
- Vieillessement dans nos caves pendant plus de 2 ans ½.
- Réalisation d'une fermentation malolactique.

*D*égustation

La découverte de cette cuvée est dès le premier regard, sous l'influence de ce dosage.

L'œil distingue des reflets brillants d'or jaune, le nez devine des arômes de prune, toute en légèreté. La bouche se révèle ample, charmeuse et puissante, une délectation dans un monde de... Douceur de bulles !

Suggestion du Chef

*O*n se régale les papilles avec une charlotte aux fraises, une panacotta fruits rouges. Pour les plus audacieux, un plat sucré-salé comme une caille aux raisins ou encore un fromage de chèvre avec une compotée de figues.

*C*uvée disponible

En bouteille de 75 cl. En carton de 6 bouteilles.

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

[champagne-monmarthe.com](http://champagne-monmarthe.com)