

M
CHAMPAGNE
MONMARTHE

Ludes



Privilège

(Brut)

*C*omposition

- Assemblage de Pinot noir 50% et Chardonnay 50 %
- Assemblage de trois millésimes.
- Dosage de 8 g/ litre.
- Vieillessement dans nos caves pendant plus de 3 ans.
- Réalisation d'une fermentation malolactique.

*D*égustation

Un doré envoutant, un nez racé et ample, qui se conjugue en bouche avec des notes de confiture de coing, de miel.

Une complexité aromatique qui révèle une belle élégance, un équilibre idéal entre vivacité et persistance.

Suggestion du chef

finesse, Élégance et Raffinement caractérisent cette cuvée, qui doit être un Privilège.

Pour un apéritif gourmand avec des toasts de foie gras, des gougères au fromage ou à table avec un poisson gras accompagné d'une sauce montée au beurre ou encore avec des fromages comme le Langres !

*C*uvée disponible

En bouteille de 75 cl. En Carton de 6 bouteilles
En magnum de 150 cl. En Carton de 3 bouteilles
En jéroboam de 300 cl. En Caisse bois de 1 bouteille.

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

champagne-monmarthe.com