

M  
CHAMPAGNE  
MONMARTHE

Ludes



# Rose de Ludes

## Composition

- Assemblage de Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40 % et de Chardonnay 20 %
- Dosage en brut de 8g/Litre.
- Assemblage de trois Millésimes (vins clairs blancs) et un millésime 100%.
- Pinot Noir de nos vignes de Ludes.
- Vieillessement dans nos caves pendant plus de 4 ans ½.
- Réalisation d'une fermentation malolactique.

## Dégustation

Cette cuvée se distingue immédiatement par sa robe visible (bouteille blanche) et chatoyante : un beau rose saumoné.

Ces bulles virevoltent dans un ensemble de plein de gaieté et vous amènent des notes de fraises des bois, de groseilles. Un délice de gourmandise qui se confirme en bouche avec une richesse aromatique, propre à cet assemblage complexe; une grande amplitude et des notes de figues séchées pour finir sur une note de réglisse.

## Suggestion du Chef

*A* l'apéritif sans erreur sur une terrasse ensoleillée, mais également au dessert avec un assortiment de fruits rouges (salade riche en couleurs) ou un bavaois framboise.

## Cuvée disponible

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

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

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