CHAMPAGNE
MONMARTHE
Ludes

Millesime 2013

BLANC DE BLANCS - BRUT

Une vendange tardive
Une vendange de grand Millésime

• 100% Chardonnay
•Cuvée parcellaire issue des deux plus vieilles parcelles de notre vignoble : « Mont Joyeux » et « Champ Richard ».
• Pas de fermentation Malolactique
• Vinification 6 mois en foudres de chêne Maturation sur lies durant au minimum 6 années
• Dosage de 7 g - avec un minimum de six mois de dégorgement.

Souvenez-vous de l'année 2013 !
Le fait marquant de cette année, ce sont les vendanges en Octobre. Les conséquences d'un hiver long, pluvieux, d'un printemps gris, et d'un été très chaud, et sec.
Les chardonnays sont, dés la vendange, exceptionnels, avec un très beau potentiel.

Robe : très beau jaune doré, puissant avec une belle effervescence
Nez : expressif, puissant avec des notes boisées
En bouche : vive, expressive, avec une belle longueur, des arômes de prunes, de mirabelles avec une finale pamplemousse
Accords : ce champagne accompagne parfaitement votre apéritif, un plateau de fruit de mer, mais aussi un poisson à chair blanche, une daurade, un saint pierre (avec un simple filet d'huile d'olive).

Commentaire : ce Millésime 2013 s'inscrit dans la lignée des très bon Millésime de Champagne, Millésime atypique, et spécifique car marqué par son terroir.

Disponible
• Bouteille 75cl en étui individuel

Champagne MONMARTHE
38, Rue Victor Hugo - 51500 LUDES
Tél :03.26.61.10.99
champagne-monmarthe.com