

M  
CHAMPAGNE  
MONMARTHE

Ludes



Millésime 2011

BRUT

*Une année atypique*

- 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
- Issu d'une sélection précise et stricte des meilleurs cépages
- Pas de fermentation Malolactique - Vinification 6 mois en foudres de chêne
- Maturation sur lies durant au minimum 6 ans dans un caveau spécifique
- Dosage de 7 g - avec un minimum de six mois de dégorgement.

Souvenez-vous de l'année 2011 ! Une année très particulière Un automne doux, un hiver précoce et froid, un printemps très chaud et pour finir un été froid et humide. Mais des vendanges le 24 Août 2011, sous le soleil dans la journée et la fraîcheur la nuit. Des conditions idéales pour nos pinots noirs.

**Robe :** très beau jaune doré avec une très jolie effervescence.

**Nez:** des notes grillées, de miel, de coing

**En bouche :** généreuse, ample puissante, bien équilibrée avec une belle longueur.

**Accords :** parfait pour accompagner tout un repas, avec une viande en croustade, un fromage comme un chaource ou un vieux comté.

**Commentaire :** cette cuvée est à découvrir et à recommander mais comme tous les millésimes, elle est éphémère.

**Disponible**

- Bouteille 75cl

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

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