

M
CHAMPAGNE
MONMARTHE

Ludes



Millesime 2012

BLANC DE BLANCS

Vieilles vignes brut

- 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 ans dans un caveau spécifique
- Dosage de 7 g - avec un minimum de six mois de dégorgement.

Souvenez-vous de l'année 2012 !

Fraiche, pluvieuse, venteuse et pourtant parfaite pour nos vignes. Le soleil a été présent à chaque moment important de la saison. Les mois d'aout et de septembre ont été chaud et sec. Les vendanges ont débuté mi-septembre.

Robe : beau jaune brillant, des bulles droites et fines, belle vivacité

Nez : puissance et fraîcheur

En bouche : des notes fraîches et en même temps d'aubépine, de vanille.

Accords : ce champagne accompagne parfaitement votre apéritif, se poursuit avec un poisson chair blanche comme une daurade, un saint-pierre (avec un simple filet d'huile d'olive).

Commentaire : Ce blanc de Blancs provient du terroir des pinots noirs mais présente avec excellence la diversité des chardonnays - plus généreux, plus onctueux.

Disponible

- Bouteille 75cl en coffret individuel

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

champagne-monmarthe.com