

M
CHAMPAGNE
MONMARTHE

Ludes



Millésime 2012

ASSEMBLAGE - BRUT

L'Année du miracle

- 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
- Issu d'une sélection précise et stricte des meilleurs cépages
- Pas de fermentation Malolactique - Vinification de 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'Août et de septembre ont été chauds et secs. Les vendanges ont débuté mi-septembre.

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 croute, un fromage comme un chaource ou un vieux comté.

Commentaire : 2012 reste une année de référence dans le classement des Millésimes champenois - petit par le rendement mais grand par la qualité.

A découvrir sans tarder, car comme tous les millésimes, cette cuvée est éphémère.

Disponible

- Bouteille 75cl

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

champagne-monmarte.com