

M
CHAMPAGNE
MONMARTHE

Ludes



Coup de Coeur

EXTRA BRUT

Le bijou des amateurs

La pureté du vin

- 50% Pinot Noir 50% Chardonnay
- Réalisation d'une fermentation malolactique
- Vinification en cuves thermorégulées Brut sans Année, assemblage de trois vendanges successives
- Maturation sur lie, de trois ans minimum dans notre cave
- Dosage de 3 g - trois à six mois de dégorgement avant la commercialisation.

Robe: jaune paille foncé, une bulle très fine et persistante.

Nez: expressif, vif, chaleureux, doux et épicé - complexe.

En bouche: une attaque fraîche, ronde, vineuse, généreuse, avec une belle persistance.

Accords: plaisir de tous les instants, à partager lors d'un apéritif, d'un dîner, et avec un dessert.

Commentaire: un véritable coup de coeur !

Disponible

- Bouteille 75cl

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

champagne-monmarthe.com