

M
CHAMPAGNE
MONMARTHE

Ludes



Douceur de Bulles

DEMI - SEC

Gourmandise du dessert

- 40% Pinot Noir, 40% Meunier, 20% Chardonnay
- Réalisation d'une fermentation malolactique, vinification en cuves thermorégulées
- Brut sans année, association de trois vendanges successives
- Vieillissement minimum de deux ans sur lies dans notre cave
- Dosage de 35 g - trois à six mois de dégorgement avant la commercialisation.

Robe : teinte dorée, jolies bulles.

Nez : notes de prunes

En bouche : ample, puissante, et charmeuse.

Accords : l'excellence pour accompagner un cake, une tarte aux fraises, une panacotta fruits rouges

Commentaires : cette cuvée s'associe avec un gouter, un dessert et se présente facilement aux non-initiés des vins effervescents.

Disponible

Bouteille 75cl

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

champagne-monmarthe.com