

M
C H A M P A G N E
MONMARTHE

Ludes



Privilège

BRUT

Délicatesse et finesse à partager

C'est un honneur et un privilège de vous présenter cette cuvée

- 50% Pinot Noir 50% Chardonnay
- Réalisation d'une fermentation malolactique - Vinification en cuves thermorégulées
- Brut sans Année, assemblage de trois vendanges successives
- Vieillesse minimum de trois ans sur lies dans notre cave
- Dosage de 9 g - trois à six mois de dégorgement avant la commercialisation.

Robe : une très jolie couleur dorée, avec une belle remontée de bulles très fines.

Nez : intense et ample, expressif et ouvert vers des notes d'agrumes.

En bouche : bel équilibre entre l'ampleur et la finesse, bien structurée, longue finale avec des arômes de fruits cuits.

Accords : parfait pour un apéritif gourmand, avec des toasts de foie gras, des gougères aux fromages.

Commentaires : Finesse Élégance et raffinement caractérisent cette cuvée Privilège.

Disponible

- Bouteille 75cl,
- Magnum 150cl
- Jéroboam 300cl.

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

champagne-monmarthe.com