

M
CHAMPAGNE
MONMARTHE

Ludes



Secret de Famille

BRUT

Plaisir de tous les instants

Symbole de la maison Champagne Monmarthe, assemblage créée en 1930 par Ernest Monmarthe

- 40% Pinot Noir, 40% Meunier, 20% Chardonnay
- Réalisation d'une fermentation malolactique - Vinification en cuves thermorégulées
- Brut sans année, association de trois vendanges successives.
- Vieillesse minimum de deux ans sur lies dans notre cave.
- Dosage de 9 g, trois à six mois de dégorgement avant la commercialisation.

Robe: un joli doré, des belles bulles remontent le long de la flûte avec un cordon persistant

Nez: des notes d'aubépine, et de pêche blanche.

En bouche: un vin légèrement mielleux, avec des arômes de mirabelles.

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

Commentaire: cuvée parfaite pour vos cocktails, lors de mariage, lors de soirée.

Ce « Secret de Famille » ne vous laissera pas indifférent, et restera dans vos mémoires.

Disponible

- Bouteille 75cl
- Demi-bouteille 37.5cl

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

champagne-monmarthe.com