

M  
CHAMPAGNE  
MONMARTHE  
Ludes



LIEU-DIT

*Le Nid d'Agace*

MILLÉSIME 2014 - EXTRA BRUT



**Exposition :** Cette parcelle de 90 ares, sur la partie basse du coteau de la Montagne de Reims, est exposée Nord-Est. Sur ce sol, en millefeuille géologique, les deux principaux cépages se côtoient. Tout logiquement, nous créons un millésime d'assemblage issu d'une même parcelle.

**Souvenez-vous de l'année 2014 :** Une année déroutante ! L'automne et l'hiver sont particulièrement doux et pluvieux. Mais l'année reste marquée par une alternance brutale et contrastée des conditions climatiques. 2014, se classe dans le trio de tête des années, ou le poids de grappes est des plus élevés. Ainsi une sélection des meilleurs raisins crée cette cuvée.

- 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
- Pas de fermentation malolactique - Elevage en foudres de chêne durant près de 8 mois.
- Maturation sur lies durant au minimum six ans dans un caveau spécifique.
- Dosage de 5 g Extra Brut - avec un minimum de six mois de dégorgement.

**Robe :** très joli jaune doré, une bulle fine et persistante

**Nez :** nez fruité, arôme de pêche

**En bouche :** une complexité aromatique, autour d'arômes de fruits blancs. Une longueur, vive, précise, avec un fort potentiel.

**Disponible**

- Production de 5 932 bouteilles
- Bouteille 75 cl

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

[champagne-monmarthe.com](http://champagne-monmarthe.com)