

M
CHAMPAGNE
MONMARTHE

Ludes



LIEU-DIT

Le Mont Joyeux

BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2015 - BRUT



Exposition : Le « Mont Joyeux » est une parcelle de 52 ares, plantée en Chardonnay. Elle est située sur la commune de Taissy, commune limitrophe à Ludes. Son terroir est à très forte majorité crayeux, classé premier cru. Son exposition est Sud-Est.

Souvenez-vous de l'année 2015 : Une année de rêve, un alignement de tous les paramètres pour faire le meilleur ! L'automne et l'hiver 2015 sont humides et doux avec une forte pluviométrie. Et heureusement, car une période de sécheresse exceptionnelle, de mi-avril à mi-août, s'en suivra. A l'approche des vendanges, la pluie revient et gonfle les baies. Les vendanges se font avec le retour du soleil, sous un temps frais le matin et agréable l'après-midi.

- 100% 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 en craie.
- Dosage de 8 g en Brut pour un vin équilibré - avec un minimum de six mois de dégorgement.

Robe : Un jaune clair et lumineux, une bulle fine et élégante

Nez : Franc, fin, très élégant, avec des arômes de fleurs blanches et quelques notes de vanillées, dû à l'élevage en foudre

En bouche : Une attaque franche et minérale, des arômes de pêches croquantes et de melon acidulé. Une finale longue, ronde avec des notes d'agrumes, mandarines.

Disponible

- Production de 4 296 bouteilles
- Bouteille 75 cl

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

champagne-monmarthe.com