

M
CHAMPAGNE
MONMARTHE

Ludes



Les Grimpants
BLANC DE NOIRS

Cuvée Parcellaire



Exposition Coteau Sud-Ouest

C'est la mise en avant d'un terroir, d'un travail, d'une parcelle, d'un cépage et d'une vinification. Parce que la Champagne est une mosaïque de vignes, nous vous proposons, la visite du lieu-dit : les Grimpants.

- 100 % Pinot Noir
- Vinification : 6 mois en foudres de chêne
- Vieilli sur lies durant 3 ans ½
- Dosage de 8 g / litre - avec un dégorgement de minimum six mois

Robe: couleur vieil or, légèrement rosé accompagné de belles bulles fines et légère.

Nez : Fruité, arômes de noisette fraîche, sirop de pêche - très agréable.

En bouche: Élégance finesse, fruits à chair blanche comme la pêche, juteuse. Une finale légèrement boisée.

Accords: A déguster à l'apéritif, avec un foie gras, ou sur un plat comme une pintade ou un poisson gras

Commentaire: la pure expression du goût

Disponible

- Bouteille 75cl



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

champagne-monmarthe.com