

M
CHAMPAGNE
MONMARTHE

Ludes



Coup de Coeur

EXTRA BRUT

L'initiation au terroir de Ludes

Cette cuvée d'assemblage de pinot noir et de chardonnay provient des différents terroirs de Ludes.

Son faible dosage et son vieillissement en cave révèlent ainsi la pureté du terroir.

- 50% Pinot Noir et 50% Chardonnay
- Vinification en cuves thermorégulées et ajout de vin de réserve conservé en foudre.
- Brut sans Année, assemblage de trois vendanges successives.
- Maturation sur lies, de 48 mois dans notre cave.
- Dosage de 3 g/l - trois à six mois de dégorgement avant la commercialisation.

Robe : Jaune paille foncé, une bulle très fine et persistante.

Nez : Expressif, vif, chaleureux, doux et épicé - complexe.

En bouche : Une attaque fraîche, ronde, vineuse, généreuse, avec une belle persistance.

Accords : Cette cuvée extra brut s'accordera parfaitement avec des fruits de mer et des poissons à chair blanche.

Commentaire : Un véritable coup de coeur !

Disponible :

- Bouteille 75cl



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

champagne-monmarthe.com