

M
CHAMPAGNE
MONMARTHE
Ludes



Douceur de Bulles

DEMI - SEC

La cuvée de la gourmandise

Ce champagne demi-sec est un assemblage des trois cépages typique de la champagne. Son dosage en sucre apporte douceur et onctuosité à ce vin.

- 40% Pinot Noir, 40% Meunier et 20% Chardonnay.
- Vinification en cuves thermorégulées et ajout de vin de réserve conservé en foudre.
- Association de trois vendanges successives
- Vieillessement minimum de 30 mois sur lies dans notre cave.
- Dosage de 35 g/l - trois à six mois de dégorgement avant la commercialisation.

Robe : Teinte dorée, jolies et fines bulles.

Nez : Notes légères de prunes et mirabelles.

En bouche : Ample, charmeuse et puissante.

Accords : L'excellence pour accompagner un cake, une tarte aux fraises, une panacotta fruits rouges.

Commentaires : Cette cuvée s'associe avec un gouter, un dessert et se présente facilement aux non-initiés des vins effervescents.

Disponible :
Bouteille 75cl



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

champagne-monmarthe.com