

M
CHAMPAGNE
MONMARTHE
Ludes



Rose de Ludes

BRUT

La quintessence de l'assemblage

Ce champagne est un rosé d'assemblage obtenu par l'association de vin clair et de coteaux champenois rouge (issu de nos plus vieille parcelles de pinot noir).

- 35% Pinot Noir, 35% Meunier, 20% Chardonnay et 10% de Coteaux Champenois.
- Brut sans année, association de trois vendanges successives
- Vinification en cuves thermorégulées
- Réalisation d'une fermentation malolactique
- Maturation de 36 mois sur lies dans notre cave
- Dosage de 8 g/l - trois à six mois de dégorgement avant la commercialisation.

Robe : Teinte saumonée, bulles fines.

Nez: Marqué par des notes de fruits rouges, de cassis.

En bouche: Vif, léger, et frais, franc à l'attaque, belle plénitude, et bien équilibré.

Accords : Apéritif, plat principal comme du crabe, des langoustes, mais aussi avec un dessert comme une tarte au chocolat, une tarte aux fraises des bois.

Commentaire : Cette cuvée pourra vous accompagner durant tout un repas, le « nec plus ultra » sera le rayon de soleil sur une terrasse.

Disponible

- Bouteille 75cl



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

champagne-monmarthe.com