

M  
CHAMPAGNE  
MONMARTHE

Ludes



# Secret de Famille

BRUT

## Plaisir de tous les instants

Symbole de la maison Champagne Monmarthe. Cet assemblage créé en 1930 par Ernest Monmarthe perdure de génération en génération.

- 40% Pinot Noir, 40% Meunier et 20% Chardonnay
- Vinification en cuves thermorégulées et ajout de vin de réserve conservé en foudre
- Brut sans année, association de trois vendanges successives.
- Vieillessement minimum de 30 mois sur lies dans nos caves.
- Dosage de 8 g/l, trois à six mois de dégorgement avant la commercialisation.

**Robe :** Un joli doré, des belles bulles remontent le long de la flûte avec un cordon persistant

**Nez :** Des notes d'aubépine, et de pêche blanche.

**En bouche :** Un vin légèrement mielleux, avec des arômes de mirabelles.

**Accords :** Plaisir de tous les instants, à partager lors d'un apéritif, d'un dîner, et avec un dessert.

**Commentaire :** Cuvée parfaite pour vos cocktails, lors de mariage, et de soirée.

**Disponible :**

- Bouteille 75cl
- Demi-bouteille 37.5cl



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

[champagne-monmarthe.com](http://champagne-monmarthe.com)