

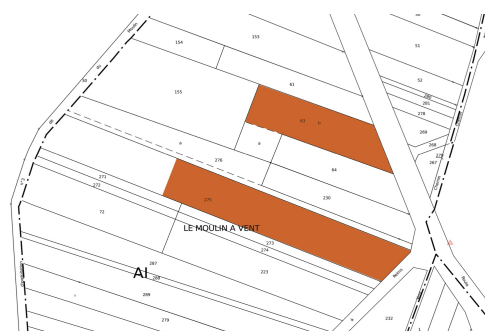
M
CHAMPAGNE
MONMARTHE
Ludes



LIEU-DIT

Le Moulin à Vent

BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2019 - EXTRA BRUT



Exposition : Le lieu-dit « le Moulin à vent » regroupe deux parcelles de 45 ares et de 28 ares.

Elles ont un âge moyen de 30 ans. Ces parcelles se situent à la sortie du village de Ludes, sur le coteau exposé nord-ouest.

Le sol est argilo-sableux et le sous-sol est crayeux. Ce terroir favorise une maturation lente des raisins, une acidité naturelle, et une expression de la minéralité forte.

Souvenez-vous de l'année 2019 : Une saison très sèche et très ensoleillée, avec des records de température en juillet. Les mois d'Aout et de Septembre ont été également chauds, mais les nuits ont été fraîches. Cette combinaison, chaleur, soleil et nuits fraîches a favorisé le Chardonnay sur ces parcelles et donne des vins très équilibrés, francs, sur la minéralité et la finesse.

- 100% Chardonnay
- Vinification en foudres de chêne durant près de 8 mois.
- Vieillesse sur lies durant six ans dans nos caves
- Dosage de 5,6 g/l - Extra-Brut

Robe : Jaune clair aux reflets dorés, brillante et limpide, avec un cordon de bulles fines et persistantes qui montent en continu.

Nez : Expressif, dévoilant des arômes de fleurs blanches, de brioche légère et de notes de noisette, avec une touche minérale saline et pierre à fusil.

En bouche : Vive et aérienne, la bulle est crémeuse, soutenue par une fraîcheur citronnée et des nuances de pomme mûre et de pain toasté. La finale est longue, saline et légèrement beurrée.

Disponible :

- Production de 5 934 bouteilles
- Bouteille 75cl



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

champagne-monmarthe.com