

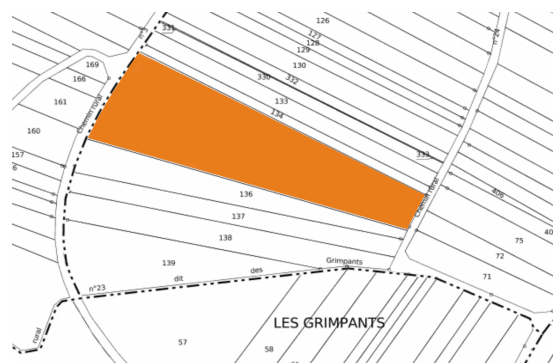
M
CHAMPAGNE
MONMARTHE
Ludes



LIEU-DIT

Les Grimpants

MILLÉSIME 2020 - BLANC DE NOIRS - EXTRA BRUT



Exposition : Cette parcelle est située au nord-est du coteau de la Montagne de Reims. Elle est plantée en pinot noir sur de la craie affleurante avec une exposition ouest.

Souvenez-vous de l'année 2020:

Après un hiver pluvieux, le printemps est précoce et ensoleillé. Le confinement vient perturber nos vies et nos habitudes de travail, les équipes sont en priorité aux vignes, à l'air pur. Le millésime est en avance avec une floraison fin-mai sous de parfaites conditions. L'été est très sec, les températures sont extrêmes ce qui entraîne de l'échaudage. Ainsi, les vendanges ont débuté tôt, le 24 août, et ont révélé des grappes parfaitement saines et riches en arômes. Les premiers vins clairs ont révélé des vins riches, expressifs et fruités tout en conservant une belle fraîcheur.

- 100 % Pinot Noir.
- Vinification de 8 mois en demi-muids (600L).
- Vieillessement sur lies durant 36 mois.
- Dosage de 4 g/l - Extra Brut.

Robe: Une robe dorée légèrement ambrée.

Nez : Complexe et expressif, sur des notes de fruits rouges mûrs et épicées.

En bouche: Ce champagne est ample et structuré, conservant une belle minéralité crayeuse. Les arômes de fruits mûrs s'entrelacent avec une légère touche épicée. La finale est saline et salivante.

Disponible

- Production de 5 110 bouteilles.
- Bouteille 75cl.



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

champagne-monmarthe.com