



Appellation : AOC Champagne.

Dénomination : Nid d'Agace Blanc Extra Brut Millésimé.

Le domaine : Champagne Monmarthe

Présente à Ludes depuis 1737, la Famille Monmarthe était alors propriétaire de terres agricoles et de vignes. Le vignoble est réparti en 22 parcelles de 15 hectares au coeur de la montagne de Reims. En 1960, la production de Champagne Monmarthe atteint les 60 000 bouteilles. En 1990, Jean-Guy Monmarthe épaula son père avec la création de nouvelles cuvées, l'ouverture vers de nouveaux marchés en Europe et à l'export. L'arrivée de Jean-Guy Monmarthe marque le début d'une période de modernisation et de développement commercial. Aujourd'hui, la Maison Champagne Monmarthe est dirigée par Jean-Guy, la 6ème génération.

Le terroir : 1ère couche terre végétale et argile (environ 15-20 cm), ensuite sol calcaire.

Les Cépages : 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Elevage : Pas de fermentation malolactique. Elevage en foudres de chêne durant près de 8 mois. Maturation sur lies durant au minimum six ans dans un caveau spécifique.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

La robe est d'un très joli jaune doré. La bulle est fine et persistante. Le nez est fruité avec des arômes de pêche. En bouche, se forme une complexité aromatique, autour d'arômes de fruits blancs qui créent une longueur, vive, précise, avec un fort potentiel.

Certification : HVE certifié Viticulture Durable en Champagne

