



Appellation : AOC Champagne.

Dénomination : Privilège Blanc Brut

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 cœur 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 : 1^{ère} couche terre végétale et argile (environ 15-20 cm), ensuite sol calcaire.

Les Cépages : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Elevage : Vieillessement minimum de 3 ans sur lie.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl et Magnum 150 cl.

Notre appréciation : Robe d'une très jolie couleur dorée, accompagné d'une belle remontée de bulles très fines. Le nez est intense, ample, expressif et ouvert vers des notes d'agrumes. En bouche, ce champagne forme un bel équilibre entre l'ampleur et la finesse, il est bien structuré avec une longue finale d'arômes de fruits cuits.

Certification : HVE certifié Viticulture Durable en Champagne.

