



**Appellation** : AOC Champagne.

**Dénomination** : Secret de Famille 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** : 1ère couche terre végétale et argile (environ 15-20 cm), ensuite sol calcaire.

**Les Cépages** : 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

**Elevage** : sur lies de 2 ans minimum.

**Formats disponibles** : Bouteilles 75 cl

**Notre appréciation** :

La robe est d'un joli doré, des belles bulles remontent le long de la flûte avec un cordon persistant. Au nez des notes d'aubépine, et de pêche blanche apparaissent. En bouche, le vin est légèrement mielleux, avec des arômes de mirabelles.

Cette cuvée est un plaisir de tous les instants, à partager lors d'un apéritif, d'un dîner, et avec un dessert. Parfaite pour vos cocktails, lors de mariage, lors de soirée, ce « Secret de Famille » ne vous laissera pas indifférent, et restera dans vos mémoires.

**Certification** : HVE certifié Viticulture Durable en Champagne

