

Monmarthe

Francia - Champagne - Ludes



BRUT MILLÉSIME ENOTEQUE
PREMIER CRU

60% Pinot Nero, 40% Chardonnay

Zona di produzione: Champagne - Marne - Montagne de Reims

Terreno: in prevalenza calcareo gessoso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: 6 mesi in botti di rovere

Affinamento: minimo 6 anni in botti di rovere

Colore: giallo dorato, ottima effervescenza

Profumo: note grigliate, sapori tostati, miele, mela cotogna

Sapore: generoso, equilibrato e di buona lunghezza

Grado Alcolico: 12,5% vol



Proprietà / Fondatori Jean-Guy Monmarthe / Ernest Monmarthe

Inizio Attività 1930

Vitivinicultura Tradizionale / Lotta integrata

Ettari 17

Bottiglie prodotte 140.000

È nel 1930 che Ernest Monmarthe fonda la Champagne Monmarthe; da allora la famiglia risiede e lavora a Ludes nel mezzo della montagna di Reims. Dal 1990 Jean-Guy, finiti gli studi in enologia, prende la direzione dell'azienda dal padre Guy e continua nella gestione insieme alla moglie Sandrine. Nel 2021, con l'arrivo di Gauthier, sono sette le generazioni di Monmarthe! La superficie vitata è pari a 17 ettari, suddivisi in 22 parcelle classificati premier cru suddivisi al 30% circa tra i tre vitigni tradizionali per una produzione totale annua pari a 140.000 bottiglie. Una piccola maison a conduzione familiare dove ogni champagne viene prodotto con le sole uve raccolte nei vigneti che costituiscono la proprietà. Sette i vini disponibili tutti classificati 1er Cru dove spiccano le Cuvée de Terroirs, ultimo progetto in ordine di tempo dove si vogliono esaltare in pieno le peculiarità delle singole vigne. Questa piccola azienda rappresenta in pieno la tradizione dei récoltantmanipulant attraverso vini di carattere ed eleganti che con il passare del tempo, esprimono al meglio il terroir della Montagne de Reims.