

Monmarthe

Francia - Champagne - Ludes



Proprietà / Fondatori Jean-Guy Monmarthe / Ernest Monmarthe
Inizio Attività 1930
Vitivinicultura Tradizionale / Lotta integrata
Ettari 17
Bottiglie prodotte 140.000

DEMI-SEC DOUCER DE BULLES PREMIER CRU

40% Pinot Meunier, 40% Pinot Nero, 20% Chardonnay

Zona di produzione: Champagne - Marne - Montagne de Reims

Terreno: in prevalenza calcareo gessoso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: blend di tre differenti annate. Fermentazione malolattica completamente svolta

Affinamento: 30 mesi sui lieviti

Colore: giallo dorato

Profumo: note di prugna

Sapore: ampio e potente

Grado Alcolico: 12,5% vol



È nel 1930 che Ernest Monmarthe fonda Champagne Monmarthe e 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 e 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 classificate Premier Cru suddivise al 30% circa tra i tre vitigni tradizionali piantati tutti nel villaggio di Ludes salvo 2 ettari piantati a Tassy. Una piccola maison a conduzione familiare dove ogni champagne viene prodotto con le sole uve raccolte nei vigneti di proprietà, nel pieno rispetto della tradizione dei récoltant-manipulant con vini di carattere ed eleganti che con il passare del tempo, esprimono al meglio il terroir della Montagne de Reims, attraverso le molteplici sfumature dei singoli champagne.