# Monmarthe

**Francia - Champagne - Ludes**

## EXTRA-BRUT COUP DE COEUR PREMIER CRU

**50% Pinot Nero, 50% 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:** 48 mesi sui lieviti
**Colore:** colore giallo paglierino scuro, perlage fine e persistente
**Profumo:** aromi di limone e frutta matura
**Sapore:** fresco, rotondo e con una lunga persistenza
**Grado Alcolico:** 12,5% vol

CHAMPAGNE
MONMARTHE
Ludes

**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 famigliare 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.