



Back'us
Vins de vigneron AOC

MILLÉSIME 2008

Blanc de Blanc

CHAMPAGNE BRUT 1^{er} CRU LUDES



VIGNOBLE

Région : Champagne – Montagne de Reims
Age du vignoble : Environ 35 ans
Surface du vignoble : 17 hectares en Premier Cru
Type de sol : Crayeux

Cépages : Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier

VINIFICATION

Assemblage : 100% Chardonnay - Récolte 2006 : une qualité des grappes exceptionnelle – Un équilibre parfait sucre/acidité des moûts.

Fermentation : Fermentation malolactique

Viellissement : Passage de 6 mois en foudres de chêne.

DÉGUSTATION

Note de dégustation : Une cuvée qui se distingue par son assemblage et ses arômes uniques. Un champagne aérien, léger, avec une belle élégance en bouche. Une bouche fraîche et facile (notes du terroir). Au final un vin élégant, vif et structuré.

Conseils de service : On se régale les papilles avec unes charlotte aux fraises ou une panacotta aux fruits rouges.