



**Back'us**  
Vins de vigneron AOC

## PRIVILÈGE

### CHAMPAGNE BRUT 1<sup>er</sup> 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 :** 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% à partir de 3 millésimes successifs.  
**Fermentation :** Malolactique  
**Viellissement :** 2 ans et demi au minimum.

#### DÉGUSTATION

---

**Note de dégustation :** Un or brillant, de fines bulles ascendantes. Des arômes de pêche blanche, d'aubépine. Plaisir en bouche avec de la rondeur, une belle structure, légèrement miellée avec des notes de mirabelles.

**Conseils de service :** Pour un apéritif gourmand avec des toasts de foie gras, des gougères au fromage ou à table avec un poisson gras accompagné d'une sauce montée au beurre ou encore avec des fromages comme le Langres !