



Back'us
Vins de vignerons AOC

ROSE DE LUDES

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 : Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay

VINIFICATION

Assemblage : 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% à partir de 3 millésimes successifs (vins clairs – vins blancs) et un millésime 100% de Pinot Noir
Fermentation : Malolactique
Vieillessement : 4 ans et demi au minimum.

DÉGUSTATION

Note de dégustation : Une robe chatoyante d'un beau rose saumoné. Les bulles virevoltent dans un ensemble plein de gaieté et amènent des notes de fraises des bois et de groseilles. Un délice de gourmandise qui se confirme en bouche avec une richesse aromatique propre à cet assemblage complexe. Une grande amplitude et des notes de figes séchées pour finir sur une note de réglisse.

Conseils de service : A l'apéritif sans erreur sur une terrasse ensoleillée, mais également au dessert avec un assortiment de fruits rouges ou un bavaois framboise.