



COMMUNIQUÉ DE PRESSE CHAMPAGNE MONTAUDON PRÉSENTE LE MILLÉSIME 2020



CET AUTOMNE VERRA L'ARRIVÉE DU NOUVEAU MONTAUDON MILLÉSIMÉ : UN CHAMPAGNE TOUT EN GOURMANDISE AU CHARME FÉDÉRATEUR, FIDÈLE À L'ADN DE LA MAISON.

Héritage d'une année où la nature rayonnait d'une vendange généreuse, le millésime 2020 porte en lui la beauté du temps long et la richesse solaire des vignes. Élégant et lumineux, il s'inscrit dans la lignée des cuvées Champagne Montaudon au caractère authentique et sincère, perpétuant un savoir-faire familial et une tradition centenaire.

Fruit d'un assemblage des trois principaux cépages champenois, le Millésime 2020 en livre une savoureuse interprétation, porté par la délicatesse et la fraîcheur du Chardonnay qui le compose à 40% et par la souplesse et la rondeur du Meunier présent à 31%, auxquels s'ajoutent la puissance et la structure apportées par les 29% de Pinot noir.

Sous sa robe brillante aux reflets or jaune, il dévoile un nez gourmand évoquant la pomme golden, la rhubarbe et la pistache, avec des accents de crème brûlée. Sa bouche pulpeuse aux notes de pêche jaune et de nougat offre une effervescence ample et crémeuse. Une dégustation sur le fruit et la rondeur prête à séduire tous les palais, qui offre à l'aération de subtils effluves de tilleul rafraichissantes.

Allié des célébrations, des réunions familiales et des tablées amicales, ce champagne rassembleur s'accordera parfaitement aux plats de fêtes de fin d'année, à l'image d'une terrine de foie gras de canard et confiture d'oignons ; d'un émincé de boudin blanc en compotée de pommes, d'un carré de lotte poêlé aux épices tandoori ou d'une pièce montée de choux à la vanille et caramel fin.

Un millésime magnifique à découvrir dès cet automne et à partager avec ceux que l'on aime, pour célébrer toutes les petites et grandes occasions.

VINIFICATION

Assemblage : 31 % Pinot Noir ; 29 %
Meunier ; 40 % Chardonnay

Dosage : 10 g/l

Vieillessement : 3 ans minimum de de
maturation en cave

Temps de garde : 3 à 5 ans

Température de dégustation : 10°C

Prix de vente conseillé : 25,50€