



CHAMPAGNE LUDOVIC DAVID

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

DEMIE-SEC TRADITION
100 % Pinot Meunier



Doré lumineux



Fruits mûrs



Abricot, miel

14 grammes de sucres par litre



Parfait avec des desserts aux fruits, ce champagne séduit par son équilibre raffiné et sa gourmandise maîtrisée.



Gourmet et élégant



Fermentation malolactique

&

2 ans de vieillissements en cave



63 rue de Tincourt - 51700 VILLERS-SOUS-CHÂTILLON - FRANCE

Phone: +33 (0)3 26 57 10 48

champagne.ludovic.david@gmail.com

www.champagne-david.com

Buvez de manière responsable

