

CHAMPAGNE Forget-Chemin

à Ludes-le-coquet

EXTRA BRUT



TT T

Nous cueillons et vinifions uniquement les raisins de notre propre vignoble. Celui-ci est travaillé selon le cahier des charges de la viticulture raisonnée champenoise. Le domaine est certifié Haute Valeur Environnemental (HVE). L'âge moyen des vignes est de 31 ans. La cuvée Carte Blanche Extra Brut est l'assemblage de vins issus des 3 cépages champenois (33% pinot Noir, 33% pinot Meunier et 33% Chardonnay) et de 7 récoltes. 11 crus entrent dans sa composition : Ludes-Le-Coquet, Mailly-Champagne, Chigny les Roses, Taissy, Verzenay, Faverolles et Coemy, Treslon, Pévy, Verneuil, Vandières, Port à Binson.

Elaboration

- Cueillette manuelle
- Pressurage agréé qualitatif
- Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox thermo régulée

Dosage

5.5g/l de sucre (MCR)

Dégustation

ette cu ée montre une e e comp e ité aromati ue o s accor ent es fruits secs et es fruits anc. hampagne aérien su ti a ouche est ense et fraîche.

ette cu ée se p aira en compagnie es pro uits e a mer artare e ar huitres crues angoustines carpaccio e aint ac ues mais aussi es égumes e outé asperges .

Flaconnages

Bouteille (750ml)

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles