

CHAMPAGNE Forget-Chemin

à Ludes-le-coquet

HÉRITAGE PAUL FORGET



Terroir

nos cépages et vignes nous permettent de sélectionner les raisins de notre propre vignoble. Ici, il est travaillé selon le savoir des vignobles de la région. Il est raisonné et travaillé avec le savoir de l'Heritage Paul Forget. Il est travaillé sans contrainte, on ne pousse pas les rendements, les vignes sont travaillées de manière traditionnelle. Les vins sont élevés dans des cuves en acier inoxydable pendant plusieurs années dans nos caves, selon les cépages et les années. Le laboratoire nous permet de garantir la qualité et l'authenticité de nos bouteilles.

Elaboration

- récolte manuelle
- pressage agricole
- fermentation alcoolique et malolactique en cuve
- élevage sur lie après un bouchage soigné, en suspension des lies

usage alimentaire

Dégustation

Le vin est d'une palette et est très équilibré. Sa fraîcheur est une véritable apéritif ou accompagnement de crustacés.

Flaconnages

Uniquement en Bouteille (750ml)

onctionnement
artion e outei es

l'ontari

- Médaille d'Or Concours des champagnes de la propriété d'Épernay 2013.
- Médaille d'Argent Concours des vignerons indépendants 2013.