

CHAMPAGNE Forget-Chemin

à Ludes-le-coquet

MARIE FORGET



Terroir

Wir ernten und verarbeiten ausschließlich eigene Trauben von unseren Weinbergen. Dabei befolgen wir die Richtlinien des integrierten Weinbaus für das Anbaugebiet Champagne. Unser Weingut ist ‚Haute Valeur Environnemental‘ zertifiziert, die höchste Stufe für nachhaltigen Weinbau. Das Durchschnittsalter der Reben ist 31 Jahre.

Die Cuvée Marie Forget ist eine Assemblage aus drei Jahrgängen und den drei klassischen Champagner-Rebsorten (Pinot noir, Meunier, Chardonnay).

Die Trauben stammen aus vier unserer besten Lagen: aus den zwei Grand-Cru-Lagen Mailly-Champagne und Verzenay sowie den zwei Premier-Cru-Lagen Chigny-les-Roses und Ludes-le-Coquet.

Weinbau und Vinifizierung

- Handlese .
- Sanftes, qualitatives Pressen
- Alkoholische und malolaktische Gärung im thermoregulierten Stahltank.

Dosage

8g/l Zucker (RTK)

Verkostungsnotiz

Dieser trinkreife Champagner verfügt über ein breites Aromaspektrum und zeigt am Gaumen seinen ausdrucksvollen Charakter. Serviert in einem großen, bauchigen Glas, entfaltet er seine ganze Persönlichkeit. Bei 10 Grad ausschenken, ideal zu Meeresfrüchten oder auch zu Fisch. Es ist ebenso ein geeigneter Aperitif-Champagner.

Abfüllung

Halbe Flaschen 0,375l, Standard Flasche 0,75l

Verpackung

Standard Flasche in 6er Kisten, 12er Kisten für halbe Flaschen