

CHAMPAGNE

Forget-Chemin

à Ludes-le-coquet

SPÉCIAL CLUB 2009

Terroir

Nous cueillons et vinifions uniquement des raisins de notre propre vignoble, celui-ci est travaillé selon le cahier des charges de la viticulture raisonnée champenoise. La cuvée Carte Blanche est l'assemblage des vins issus de 3 années et composés des 3 cépages champenois (pinot meunier, pinot noir, chardonnay). 11 crus rentrent dans la composition du Carte Blanche : Ludes le coquet, Chigny-les-roses, Mailly-Champagne, Verzenay, Faverolles et Coemy, Treslon, Taissy, Pevy, Verneuil, Vandières, Port à Binson.

Elaboration

- Cueillette manuelle
- Pressurage agréé qualitatif (4000 kgs pneumatique)
- Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox thermorégulées

Toutes les étapes de l'élaboration de notre champagne s'effectuent à Ludes Le Coquet au siège de notre exploitation.

Dégustation

La cuvée Marie Forget extra brut est l'assemblage des vins issus de 3 années et composés des 3 cépages champenois (pinot meunier, pinot noir, chardonnay). Cette cuvée est à maturité et montre une réelle complexité aromatique ainsi qu'un grand caractère en bouche.

A déguster dans un verre à vin, large et bombé, afin de mieux profiter de la plénitude de la bouche. A servir à 10 degrés, avec une viande blanche en sauce, des bouchées à la reine ou encore une poêlée de champignon.

La cuvée Marie Forget extra brut représente une production d'environ 1000 bouteilles par an.

Flaconnages

Uniquement en Bouteille (750ml), Magnum (1500 ml)

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles

