

CHAMPAGNE  
**Forget-Chemin**

à Ludes-le-coquet

## SPÉCIAL CLUB 2012

### **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. Die Cuvée Spécial Club millésime 2010 besteht aus 50% Pinot Meunier aus Treslon, 25% Chardonnay aus Ludes und 25% Chardonnay aus Taissy .

### **Weinbau und Vinifizierung**

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

### **Dosage**

8g/l Zucker (RTK)

### **Verkostungsnotiz**

Dieser strohgelbe Jahrgangschampagner mit delikater Perlage, verströmt reife Aromen von Aprikose, Mirabelle und knusprigem Brot. Am Gaumen präsentiert er sich dicht und harmonisch und er verspricht ein gutes Reifungspotential.

Der ideale Champagner für einen Abend mit Freunden und Lieben. Servieren kann man dazu Leberpastete, Steinpilz-Risotto oder auch eine feine Aprikosen-Mandel-Tarte.

### **Abfüllung**

Standard Flasche 0,75l und Magnum Flasche 1,5l

### **Verpackung**

Verpackung: 6er Kisten mit individueller Kartonage

