

CHAMPAGNE
Forget-Chemin

à Ludes-le-coquet

CARTE BLANCHE EMI-SEC

territorio viticolo

Raccogliamo e vinifichiamo solo uve provenienti dal nostro proprio vigneto. Questo è lavorato secondo il capitolato d'onori della viticoltura ragionata di Champagne e è certificata alto valore ambientale (HVE). L'età media delle viti è di 31 anni. La Cuvée Carte Blanche è l'assemblaggio di vini di tre annate e composti dei 3 vitigni di Champagne (Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay). 4 vigneti entrano nella sua composizione: LudesLe-Coquet, Mailly-Champagne, Chigny les Roses e Verzenay.

Elaborazione

- Vendemmia manuale
- pressatura qualitativa certificata
- Fermentazione alcolica in contenitori di acciaio inox per soddisfare terreni, controllo della temperatura di 20 °

Degustazione

Un vino con il tessuto e il carattere "vigoroso" a la consistenza complessiva molto duro e denso. Un vino strutturato e sostenuto. Questo vino è mostra una vera maturità e complessità aromatica ed un particolare carattere in bocca.

Servire in un bicchiere di vino larghe e arrotondate, così si apprezza meglio la pienezza in bocca. Servire a 10 gradi, con una carne bianca in salsa, "bouchées à la reine" o anche una padella di funghi

Recipienti

0,75l

confezionamento

Cartone di 6 bottiglie