

# CHAMPAGNE

# Forget-Chemin

à Ludes-le-coquet

## **Terroir**

100% pinot noir d'une vieille vigne (1960) de Mailly-Champagne. 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.

## **Elaboration**

- Cueillette manuelle
- Pressurage agréé qualitatif (4000 gs pneumatique)
- Fermentation alcoolique en cuve inox afin de respecter les terroirs, maîtrise de la température à 20 c

## **Dégustation**

vin blanc de robe claire et un caractère corsé à la texture ensemble assez ferme et dense. vin structuré et affirmé.

ce vin est mûr et montre une réelle complexité aromatique ainsi qu'un grand caractère en bouche.

pour déguster sans erreur, il est conseillé de servir le vin à une température de 10-12°C afin de mieux profiter de sa finesse et de sa bouche. servir légèrement refroidi avec une viande blanche en sauce ou des volailles, ou encore une poignée de champignons.

## **Flaconnages**

Bouteille (750ml)

## **Conditionnement**

Carton de 6 bouteilles