

CHAMPAGNE Forget-Chemin

à Ludes-le-coquet

HÉRITAGE PAUL FORGET



Terroir

nos cépages et vinifications ne sont que les raisins de notre propre vignoble et ils sont traités selon les méthodes ancestrales de la région. Notre raisonnement est basé sur le fait que l'héritage Paul Forget est une assemblage sans contrainte. Les cuvées ne sont pas issues de plusieurs années ou de plusieurs terroirs selon les années et les exigences du laboratoire. Le résultat est donc une cuvée originale en bouteilles.

Elaboration

- vinification en cuve
- fermentation alcoolique et malolactique en cuve
- élevage sur pied après un poignettage réalisé en suspension des lies

dosage glaces

Dégustation

Le vin est une perle et est très équilibré. Sa fraîcheur est une véritable apéritif ou accompagnement de crustacés.

Flaconnages

Uniquement en Bouteille (750ml)

conditionnement
carton et bouteilles

Distinctions

- Médaille d'Or Concours des champagnes de la propriété d'Épernay 2013.
- Médaille d'Argent Concours des vigneron indépendants 2013.