

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

représentatif du caractère de cette année ce millésime se présente dans un style léger mesuré et agréable et gourmand.

Il est net et ouvert il présente au jour sa maturité mais propose néanmoins un potentiel de conservation de plusieurs années.

Il est parfait apéritif il s'affirmera aussi sur de nombreuses entrées légères et tenues orientées vers la mer. Il se marie très bien avec les angoustines panées ou les huîtres chaudes.

Il est idéal à servir en flûte à champagne à une température de 8 à 10 degrés.

Flaconnages

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

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles

