

CHAMPAGNE
Forget-Chemin
à Ludes-le-coquet

CARTE BLANCHE DEMI-SEC

Terroir

Nous cueillons et vinifions uniquement les raisins de notre propre vignoble. Celui-ci est travaillé selon le cahier des charges de la viticulture raisonnée champenoise. Le domaine est certifié Haute Valeur Environnemental (HVE). L'âge moyen des vignes est de 31 ans. La cuvée Carte Blanche est l'assemblage de vins issus des 3 cépages champenois (33% pinot Noir, 33% pinot Meunier et 33% Chardonnay) et de 7 récoltes. 11 crus entrent dans sa composition : Ludes-Le-Coquet, Mailly-Champagne, Chigny les Roses, Taissy, Verzenay, Faverolles et Coemy, Treslon, Pévy, Verneuil, Vandières, Port à Binson.

Elaboration

- Cueillette manuelle
- Pressurage agréé qualitatif
- Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox thermo régulée.

Dosage

33g/l de sucre (MCR)

Dégustation

Cette cuvée montre une belle complexité aromatique où s'accordent les fruits secs et les fruits blancs. La bouche est dense, fraîche et miellée. L'ensemble donne un vin large, riche et tonique. A déguster dans un verre suffisamment large afin de mieux profiter de la rondeur du vin.

Servir à 10 degrés, il sera l'ami des desserts : tarte aux fruits, gratin aux agrumes, charlotte aux abricots, Iles flottantes, crêpes Suzette, crème brûlée seront les partenaires parfaits.

Le Carte Blanche Demi sec accompagnera avec succès quelques entrées (foie gras...) et quelques plats de la cuisine asiatique (porc au caramel...).

Flaconnages

Bouteille de 750 ml

Conditionnement

Caisse de 6 bouteilles