

CHAMPAGNE
Forget-Chemin
à Ludes-le-coquet

CARTE NOIRE

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 kgs pneumatique)
- Fermentation alcoolique en cuve inox afin de respecter les terroirs, maîtrise de la température à 20°C

Dégustation

vin structuré, agréable ensemble ferme et dense.
Cette cuvée montre une réelle complexité aromatique ainsi qu'un grand caractère en bouche.
Déguster sans un verre large et ombragé afin de mieux profiter de sa pénitence en bouche.
Servir légèrement refroidi avec une viande blanche en sauce ou des champignons, à l'apéritif ou encore une poignée de champignons.

Flaconnages



Conditionnement

Carton de 6 bouteilles