

CHAMPAGNE Forget-Chemin

à Ludes-le-coquet

CARTE ROSE PREMIER CRU

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.

Elaboration

Notre cuvée Rosé est le mariage de 15% de vin rouge (Pinot Noir de Ludes et de Mailly Champagne) et de 80 à 85% de vin clair blanc (1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Chardonnay) issu des crus de Verzenay, Mailly Champagne, Ludes et Taissy.

Dosage

11g/l de sucre (MCR)

Dégustation

La robe est rose aux reflets légèrement cuivrés. La finesse des bulles vient ajouter au caractère appétissant et charmant de la présentation visuelle de ce champagne. Le nez est caractérisé par la complexité et la richesse : Cerises et cassis se distinguent. L'attaque en bouche est souple, l'effervescence apporte de la fraîcheur puis la vinosité du vin se manifeste. « Un champagne gourmand » Champagne de parc, de jardin et de terrasse, il accompagnera à merveille les plats légèrement épicés et les desserts peu sucrés (assortiments de fruits rouges, tarte aux fruits...). Essayez et adoptez un filet de rouget-barbet, des escargots, du magret de canard ou une selle d'agneau...

Flaconnages

Bouteille de 750 ml, demi-bouteille de 375 ml. Nous utilisons uniquement des bouteilles vertes allégées produites avec 85% de verre recyclé (ce qui est impossible en verre blanc). La couleur verte permet de protéger le vin des rayons UV.

Conditionnement

Caisse de 6 bouteilles, 12 demi-bouteilles.

