

CHAMPAGNE Forget-Chemin

à Ludes-le-coquet

EXTRA BRUT



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 Extra Brut 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

5.5g/l de sucre (MCR)

Dégustation

ette cuvée montre une belle complexité aromatique où s'accordent les fruits secs et les fruits frais. Champagne aérien sucré la bouche est fraîche.

ette cuvée se partage en compagnie des produits de la mer, artare et ar huitres crues, angoustines, carpaccio et aiment acides mais aussi les légumes et oignons asperges.

Flaconnages

Bouteille (750ml)

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles