

CHAMPAGNE Forget-Chemin

à Ludes-le-coquet

MARIE FORGET



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 Marie Forget est l'assemblage de vins issus de 3 années et composés des 3 cépages champenois (Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay). 4 crus entrent dans sa composition : Ludes-Le-Coquet, Mailly-Champagne, Chigny les Roses et Verzenay.

Elaboration

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

Dosage

8g/l de sucre (MCR)

Dégustation

Cette cuvée est à maturité et montre une réelle complexité aromatique ainsi qu'un grand caractère en bouche. A déguster dans un verre à vin, large et bombé, afin de mieux profiter de la plénitude de la bouche. A servir à 10 degrés avec des crustacés ou des poissons. Idéal pour un apéritif.

Flaconnages

Demi-bouteille de 375 ml, bouteille de 750 ml

Conditionnement

Caisse de 6 bouteilles, 12 demi-bouteilles