

CHAMPAGNE
Forget-Chemin

à Ludes-le-coquet

SPÉCIAL CLUB 2012

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). La cuvée spécial club millésime 2012 est composée de 50 % Pinot Meunier(Taissy) et 50% Chardonnay(Ludes).

Elaboration

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

Dosage

8g/l (MCR)

Dégustation

La robe dorée très clair est animée de bulles très fine et vives. Cette effervescence alimente un fin collier de mousse.

Le premier nez s'ouvre sur des arômes de fleurs blanches, d'amande et de biscuit. Quelques arômes tertiaires "pointent leur nez"; miel, anis, figue fraîche. L'attaque en bouche est ronde et ouvre sur un vin ample et tendu par une belle acidité. La délicatesse tactile et la sensation de volume génère une texture qui suggère la laine. Les arômes de bouche nous ramènent à l'amande et la crème fraîche.

Parfait à l'apéritif, il sera sublimé sur une cuisine de poisson en sauce (beurre ,crème).

2012

Flaconnage

Bouteille (750ml), Magnum (1500 ml)

Conditionnement

Caisse de 6 bouteilles en coffrets individuels.