

# CHAMPAGNE

# Forget-Chemin

à Ludes-le-coquet

## SPÉCIAL CLUB 2009

### Terroir

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. La cuvée Carte Blanche est l'assemblage des vins issus de 3 années et composés des 3 cépages champenois (pinot meunier, pinot noir, chardonnay). 11 crus rentrent dans la composition du Carte Blanche : Ludes le coquet, Chigny-les-roses, Mailly-Champagne, Verzenay, Faverolles et Coemy, Treslon, Taissy, Pevy, Verneuil, Vandières, Port à Binson.

### Elaboration

- Cueillette manuelle
- Pressurage agréé qualitatif (4000 kgs pneumatique)
- Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox thermorégulées

Toutes les étapes de l'élaboration de notre champagne s'effectuent à Ludes Le Coquet au siège de notre exploitation.

### Dégustation

La cuvée Marie Forget extra brut est l'assemblage des vins issus de 3 années et composés des 3 cépages champenois (pinot meunier, pinot noir, chardonnay). 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 une viande blanche en sauce, des bouchées à la reine ou encore une poêlée de champignon.

La cuvée Marie Forget extra brut représente une production d'environ 1000 bouteilles par an.

### Flaconnages

Uniquement en Bouteille (750ml), Magnum (1500 ml)

### Conditionnement

Carton de 6 bouteilles

