Spécial Club 2019

CHAMPAGNE
Forget-Chemin
à Ludes-le-coquet

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) et Viticulture Durable en Champagne (VDC). La cuvée Spécial Club millésime 2019 est composée de 5% Pinot Meunier de Taissy, 90% Chardonnay de Ludes et de 5% Pinot Noir de Mailly Champagne.

ELABORATION

- Cueillette manuelle.
- Pressurage agréé qualitatif.
- Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox thermo régulée.
- 5803 Bouteilles et 400 Magnums élaborés

DOSAGE

8g/l (MCR)

DÉGUSTATION

La robe se présente jaune dorée et ornée de jolis reflets verts. L'effervescence fine et lente alimente en surface un mince et persistant cordon de mousse. Le nez est pâtissier. On perçoit des arômes de biscuit à la crème, de fruits frais (poire, coing) et de bergamote. L'expression s'oriente ensuite vers le mimosa, la pêche blanche, le thé noir et les madeleines au citron. L'attaque en bouche est large et enrobe immédiatement les papilles pour générer une sensation crémeuse.

On apprécie la finesse de l'effervescence, la douceur du vin, puis la riche vinosité de la cuvée se met en place tandis que la fraicheur agit délicatement en contre point. La pêche jaune et le massepain se manifestent avant de glisser vers l'ananas, au moment où, le vin devient plus minéral et prend des accents salins et crayeux. La finale est longue, saline et finement acidulée. Elle s'évanouie sur la pointe des pieds, sereine et élégante. Le Spécial Club 2019 s'exprime avec beaucoup de richesse et de pureté. Complexe au nez, pulpeux et gracieux en bouche, il plaira à tous les épicuriens. A table, proposez lui un saumon gravelax, un turbot au champagne, des Saint-Jacques sauce Bercy ou une poularde à la crème, et tout ira bien.

FLACONNAGE

Bouteille (750ml), Magnum (1500ml) Conditionnement Caisse de 6 bouteilles en coffrets individuels.

15 Rue Victor Hugo -51500 Ludes - Tél : 03 26 61 12 17 - Fax : 03 26 61 14 51
Mail : champagne.forget.chemin@gmail.com - www.champagne-forget-chemin.fr