

CHAMPAGNE
Forget-Chemin
à Ludes-le-coquet



Marie Forget 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) & VDC. L'âge moyen des vignes est de 40 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). 5 crus entrent dans sa composition : Ludes-Le-Coquet, Mailly-Champagne, Chigny les Roses, Verzenay et Taissy.

ELABORATION

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

DOSAGE

5,5g/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