CHAMPAGNE
Forget-Chemin
à Ludes-le-coquet

Carte blanche

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 Carte Blanche est l'assemblage de vins issus des 3 cépages champenois (33% pinot Noir, 33% pinot Meunier et 33% Chardonnay) et de 7 récoltes. 11 crus entrent dans sa composition : Ludes-Le-Coquet, Mailly-Champagne, Chigny les Roses, Taissy, Verzenay, Faverolles et Coemy, Treslon, Pévy, Verneuil, Vandières, Port à Binson.

ELABORATION

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

DOSAGE

11g/l de sucre (MCR)

DÉGUSTATION

Cette cuvée montre une belle complexité aromatique où s'accordent les fruits secs et les fruits blancs. La bouche est dense, fraiche et équilibrée. L'ensemble donne un vin large, riche et tonique. Le champagne de tous les moments, idéal pour les apéritifs et les cocktails. Le champagne de la fête. Servir à 9 degrés avec une viande blanche en sauce, des bouchées à la reine ou une poêlée de champignons.

FLACONNAGES

Demi-bouteille de 375 ml, bouteille de 750 ml, Magnum de 1500 ml, Jéroboam de 3000 ml.

CONDITIONNEMENT

Caisse de 6 bouteilles, 12 demi-bouteilles, 3 Magnums. Jéroboam en caisse bois. Possibilité de coffret individuel pour chaque flacon.

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