



CHAMPAGNE  
FORGET-BRIMONT  
LUDES

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

**Assemblage :** 100 % Chardonnay

Les Chardonnays les plus fins de Champagne (Avize, Cramant) entrent dans la composition de cette cuvée.

**Vinification :** Récolte manuelle, pressurage de la grappe entière, fermentation alcoolique à 17 ° C et fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées. Vinification partielle en fût de chêne. Vieillesse sur lattes en crayères traditionnelles d'une durée de 30 mois minimum. Après dosage, les vins bénéficient d'un repos supplémentaire de 6 mois avant leur expédition.

**Dosage :** 7 g/L

**Acidité (H2SO4) :** 4,1 g/L

**Dégustation :**

Œil : Robe jaune citron, bulles fines et persistantes.

Nez : Complexe et intense. Large gamme aromatique: Notes beurrées (typiques du Chardonnay), fleurs blanches (chèvrefeuille, marguerite, acacia), pamplemousse.

Bouche : Même éventail de parfums, allié à des notes de beurre, de pâtisserie et de torréfaction. Vin vif et équilibré. Une grande finesse avec une finale vineuse.

**Accords mets & vins:** Cette cuvée se mariera idéalement avec des Noix de St Jacques poêlées ou des Langoustines à la Nage.

**Conditionnement :** Bouteille 75 cl

**Médailles :**

Wine Enthusiast 2019 : 93/100

International Wine Challenge 2015 : Bronze

International Wine Challenge 2013 : Bronze

Mundus Vini 2013 : Argent

International Wine & Spirit Competition 2011 : Argent

