



CHAMPAGNE
FORGET-BRIMONT
LUDES

ROSE - GRAND CRU



Assemblage : 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay, dont 6 à 7 % de vin rouge (100% Pinot Noir) AOC Champagne.

Vinification : Récolte manuelle, pressurage de la grappe entière, fermentation alcoolique à 17 ° C et fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées. Vieillessement 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 : 9 g/L

Acidité (H₂SO₄) : 4,1 g/L

Dégustation :

Œil : Robe rose lumineuse avec de légers reflets saumonés. Bulles fines et persistantes.

Nez : Notes d'agrumes et de fruits rouges.

Bouche : Fraîche et vive, finale délicate. Bel équilibre entre les notes de fruits rouges et d'agrumes.

Accords mets & vins : Idéal avec du petit gibier à plumes, des viandes blanches rôties ou une Charlotte à base de « Biscuits Roses de Reims ».

Conditionnement : Bouteille 75 cl

Médailles :

Wine Enthusiast 2019 : 90/100

International Wine Challenge 2014 : Bronze

International Wine & Spirit Competition 2010 : Bronze