



CHAMPAGNE
FORGET-BRIMONT
LUDES



VINTAGE 2010 - PREMIER CRU

Assemblage : 50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay. Vin issu exclusivement de la vendange 2010.

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 10 ans minimum. Après dosage, les vins bénéficient d'un repos supplémentaire de 6 mois avant leur expédition.

Dosage : 6 g/L

Acidité (H2SO4) : 4,3 g/L

Dégustation :

Œil : Robe dorée très lumineuse. Bulles fines et discrètes, cordon magnifique.

Nez : Complexe, mêlant des arômes de fruits en compote et de champignons.

Bouche : Dès l'attaque en bouche on retrouve la présence des Pinots Noirs avec l'équilibre des Chardonnays. Les pains briochés et grillés se hissent au dessus des fruits secs (noisette, amande) et de la nougatine. Un vin mature tout en rondeur, une finale soyeuse avec des notes de fruits confits et de vanille.

Accords mets & vins : Parfait avec un Foie Gras brioché, un poulet de Bresse truffé ou un Ris de Veau aux morilles.

Conditionnement : Bouteille (75 cl)

Médaille :

92/100 Wine Spectator 2019