



CHAMPAGNE
FORGET-BRIMONT
LUDES



BLANC DE BLANCS - PREMIER CRU

Assemblage : 100 % Chardonnay. Les Chardonnays les plus fins (Chigny les Roses, Ludes, Montbré en Premier Cru et Mailly, Verzenay en Grand Cru) entrent dans la composition de cette cuvée. Entre 30 et 40 % de vins de réserve sont utilisés.

Vinification : Récolte manuelle, pressurage de la grappe entière, fermentation alcoolique à 17 ° C et fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées. Vieillesse sur lattes en crayères traditionnelles d'une durée de 20 mois minimum. Après dosage, les vins bénéficient d'un repos supplémentaire de 2 à 6 mois avant leur expédition.

Dosage : 9 g/L

Acidité (H₂SO₄) : 4,3 g/L

Dégustation :

Œil : Robe jaune pâle parée de légers reflets verts. Bulles fines et persistantes.

Nez : Délicatement parfumé, sur de fines effluves de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de pêche blanche.

Bouche : L'attaque est vive, fraîche et puissante. Les arômes développent des notes de pêches blanches et d'agrumes. Bouche d'une belle ampleur.

Accords mets & vins : Sa place est à l'apéritif. Il évoluera avec élégance sur des huîtres plates (moins iodées que les creuses), du saumon fumé ou du vieux parmesan.

Conditionnement : Bouteille (75 cl), Magnum (150 cl)

Médailles :

Wine Enthusiast 2018: 92/100

Decanter 2018 : Bronze

International Wine & Spirit Competition 2017: Argent