



CHAMPAGNE  
FORGET-BRIMONT  
LUDES



BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT  
PREMIER CRU

Elaboration

**Assemblage :** 100% Pinot Noir

**Terroir :** Premiers et Grands Crus de la Montagne de Reims.

**Sol :** Marne, argilo-calcaire

**Vinification :** Récolte manuelle, pressurage de la grappe entière, fermentation alcoolique à 17 ° C et fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées.

Vieillessement durant 54 mois, sur lattes en crayères traditionnelles

**Dosage :** 5,5 g/L

*L'Expérience des Grands Pinots Noirs de la  
Champagne*

Sensation

**Œil :** Robe délicatement teintée de reflets dorés

**Nez :** Riche et complexe, le nez développe des arômes grillés et pâtisseries, accompagnés de notes d'aubépine et de poire.

**Bouche :** La gourmandise du fruit s'associe à son croquant et libère des saveurs de pêche et d'abricot, relevées par des notes de noisette et d'acacia.

**Accords mets & vins :** Lentillons de Champagne Façon Risotto. Riz de Veau et Châtaignes; fromages à pâte molle.

**Conseil :** Un vin à partager entre passionnés à la recherche de l'expression du Pinot Noir en Champagne.

**Température de service :** entre 8° et 10°, à déguster dès à présent ou à laisser évoluer en cave.