



CHAMPAGNE
FORGET-BRIMONT
LUDES

BRUT - PREMIER CRU



Assemblage : 40 % Pinot Noir, 40 % Meunier, 20 % Chardonnay. Entre 40 et 50 % de vins de réserve sont utilisés pour assurer une parfaite régularité, et une amélioration de la qualité par le vieillissement des vins.

Vinification : Récolte manuelle, pressurage de la grappe entière, fermentation alcoolique à 17 ° C et fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées. Vieillissement sur lattes en crayères traditionnelles d'une durée de 30 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) : 4,6 g/L

Dégustation :

Œil : Robe or pâle. Bulles fines et persistantes.

Nez : Délicat, frais et d'une belle complexité.

Bouche : La fraîcheur de la pomme verte s'exprime en début de bouche avec des notes de fleurs blanches et de noisette. Bel équilibre et bonne persistance.

Accords mets & vins : Champagne idéal à l'apéritif, cette cuvée accompagnera aussi merveilleusement des viandes blanches crémeuses ou des Grenadins de Veau sur Julienne de légumes.

Conditionnement : Demi-bouteille (37,5 cl), Bouteille (75 cl), Magnum (150 cl)

Médailles :

Wine Spectator 2019 : 91/100

Robert Parker 2010 : 90/100

Wine Enthusiast 2017 : 88/100

Decanter 2018 : Bronze

International Wine Challenge 2015 : Bronze

International Wine Challenge 2013 : Argent

Mundus Vini 2012 : Or

* Sélectionné par Japan Airlines