



CHAMPAGNE
FORGET-BRIMONT
LUDES

DEMI SEC - 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 : 35 g/L

Acidité (H2SO4) : 4,5 g/L

Dégustation :

Œil : Robe or pâle. Bulles fines et persistantes.

Nez : Intense et riche.

Bouche : Attaque vive suivie d'une sensation crémeuse qui vient arrondir le palais sur des saveurs fruitées de mandarine et d'abricots. Vin ample et généreux, bouche riche.

Accords mets & vins : A marier avec des plats sucrés-salés (Canard au miel) ou des desserts (clafoutis, tarte Tatin). L'onctuosité de cette cuvée épouse à merveille le Foie Gras frais ou poêlé.

Conditionnement : Bouteille 75 cl