



CHAMPAGNE
FORGET-BRIMONT
LUDES

EXTRA BRUT - PREMIER CRU



Assemblage : 50 % Pinot Noir, 30 % 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 : 5 g/L

Acidité (H2SO4) : 4,5 g/L

Dégustation :

Œil : Robe cristalline, bulles fines et persistantes.

Nez : Ample et aérien, aux connotations subtiles de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits blancs.

Bouche : Attaque franche. Arômes de poire, chèvrefeuille et fleurs de vigne. Vin équilibré et bonne longueur. Très pur.

Accords mets & vins : Apéritif d'excellence, ce Champagne accompagne à merveille les huîtres creuses ou le caviar.

Conditionnement : Bouteille (75 cl)

Médailles :

Guide Hachette 2018 : 1 étoile

Decanter 2017 : Bronze

International Wine Challenge 2014: Argent

International Wine & Spirit Competition 2017: Argent

International Wine & Spirit Competition 2015: Argent