



CHAMPAGNE
FORGET-BRIMONT
LUDES

GRAND ROSE - PREMIER CRU



Assemblage : 33 % Pinot Noir, 33 % Meunier, 16 % Chardonnay et 18 % de vin rouge AOC Champagne (Pinot Noir). Entre 40 et 50 % de vins de réserve sont utilisés pour assurer une parfaite régularité.

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 30 mois minimum. Après dosage, les vins bénéficient d'un repos supplémentaire de 2 à 6 mois avant leur expédition.

Dosage : 10 g/L

Acidité (H2SO4) : 4,5 g/L

Dégustation :

Œil : Robe rubis. Bulles fines et persistantes.

Nez : Fruits rouges macérés, fraise des bois, cassis.

Bouche : Même éventail de parfums. Champagne avec une belle personnalité, intense, tannique, ample. Finale avec une vinosité somptueuse.

Accords mets & vins : Parfait comme apéritif, accompagne à merveille du gibier et des desserts tels que des macarons.

Conditionnement : Bouteille 75 cl

Médailles :

Wine Spectator 2013: 90/100

International Wine & Spirit Competition 2015: Argent

International Wine Challenge 2014: Argent

Mundus Vini 2013: Or

* Sélectionné par British Airlines