



CHAMPAGNE  
FORGET-BRIMONT  
LUDES

ROSE - PREMIER CRU



**Assemblage** : 40 % Pinot Noir, 40 % Meunier, 20 % Chardonnay, dont 6 à 7% de vin rouge AOC Champagne. 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** : 9 g/L

**Acidité (H2SO4)** : 4,5 g/L

**Dégustation :**

Œil : Élegante robe saumonée. Bulles fines et persistantes.

Nez : Très frais. Large palette de petits fruits rouges : mûre, framboise, groseille.

Bouche : Belle intensité olfactive. Belle attaque en bouche, marquée par des saveurs de fruits rouges évolués. Équilibre harmonieux entre rondeur et fraîcheur.

**Accords mets & vins** : Champagne très charmeur, à servir avec un assortiment de fruits des bois, nappé d'un sabayon léger ou une soupe de fruits frais. A essayer également sur une Caille aux raisins flambée, un gibier aux airelles et myrtilles ou encore un Foie Gras.

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

**Médailles :**

Wine Spectator 2012 : 91/100

Gilbert & Gaillard 2015: 88/100

Wine Enthusiast 2017: 87/100

Decanter 2018 : Bronze

SAKURA Japan Women's Wine Awards 2017 : Or

International Wine Challenge 2015 : Bronze