

CHAMPAGNE
Forget-Chemin

à Ludes-le-coquet

CARTE BLANCHE
EXTRA-BRUT



Terroir

Nous cueillons et vinifions uniquement les raisins de notre propre vignoble. Celui-ci est travaillé selon le cahier des charges de la viticulture raisonnée champenoise. Le domaine est certifié Haute Valeur Environnemental (HVE). L'âge moyen des vignes est de 31 ans. La cuvée Carte Blanche Extra Brut est l'assemblage de vins issus des 3 cépages champenois (33% pinot Noir, 33% pinot Meunier et 33% Chardonnay) et de 7 récoltes. 11 crus entrent dans sa composition : Ludes-Le-Coquet, Mailly-Champagne, Chigny les Roses, Taissy, Verzenay, Faverolles et Coemy, Treslon, Pévy, Verneuill, Vandières, Port à Binson.

Elaboration

- Cueillette manuelle
- Pressurage agréé qualitatif
- Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox thermo régulée

Dosage

5.5g/l de sucre (MCR)

Dégustation

Cette cuvée montre une belle complexité aromatique où s'accordent les fruits secs et les fruits blancs. Champagne aérien, subtil, la bouche est dense et fraîche. Cette cuvée se plaira en compagnie des produits de la mer : Tartare de bar, huitres crues, langoustines, carpaccio de Saint Jacques mais aussi les légumes (velouté d'asperges).

Flaconnages

Bouteille (750ml)

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles