

CHAMPAGNE  
**Forget-Chemin**  
— RÉCOLTANT-MANIPULANT —



## SPÉCIAL CLUB 2015

### **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). La cuvée spécial club millésime 2015 est composée de 50 % Pinot noir de Mailly-Champagne et 50 % Chardonnay de Ludes.

### **Elaboration**

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

### **Dosage**

8g/l (MCR)

### **Dégustation**

Une myriade de bulles alimente en surface une collerette bien épaisse et persistance. La présentation visuelle suggère la fraîcheur et la sérénité.

Le nez est à la fois très élégant et complexe qui s'exprime dans un registre classique et présente un réel potentiel de conservation.

L'attaque en bouche est large et confortable, immédiatement crémeuse. La finesse de l'effervescence marque l'esprit puis la vinosité délicate de la cuvée se met en place.

Ce millésime 2015 s'exprime avec beaucoup d'assurance, il plaira aux amateurs les plus exigeants.

Présentez-lui une sole meunière, un turbot au champagne, des Saint-Jacques sauce Bercy ou des queues de langoustine rôties au beurre salé. Il sera ravi.

### **Flaconnage**

Bouteille (750ml), Magnum (1500 ml) Conditionnement Caisse de 6 bouteilles en coffrets individuels.