

CHAMPAGNE FORGET-CHAUVET

REMARQUABLE

Véritable œuvre, ce vin vous laissera le souvenir de ce moment passé à partager ses bulles.
Production confidentielle à 1800 exemplaires.



TERROIR

Ludes, premier cru.

CEPAGES

50% de Pinot Noir et 50% de Chardonnay

VIEILLISSEMENT

Dans nos caves crayeuses, sur lattes.
Année de récolte 2010 - Tirage Mai 2011

VINIFICATION

Cuvée uniquement (premières presses), en cuve inox, pas de thermorégulation. FML non recherchée.

DOSAGE

3 g/L Extra brut

*Une belle robe dorée accompagnée d'une bulle fine.
Un nez élégant et complexe aux arômes de fruits confits et une pointe de coing.
Une belle attaque en bouche tout en fraîcheur, le Chardonnay dévoile ses notes acidulées tandis que le Pinot Noir nous dévoile son côté floral.
Une longueur en bouche nous confirme ce parfait équilibre entre ces deux cépages.*