

CUVÉE HENRI FORGET



Cépages :

- 80% Meunier
- 10% Pinot Noir
- 10% Chardonnay

Millésimes : Assemblage de 3 années

- 2015
- 2014
- 2013



Tirage: Avril 2016

Dosage : Brut : 8 g /L

Dégorgement : Septembre 2020

1er Cru de la Montagne de Reims

Origine : Ludés – Taissy – Trois Puits

La vinification :

- Cuve thermorégulée
- Fermentation malolactique
- Aucun collage, avant mise en bouteille

En quelque mots :

Avec sa couleur Jaune paille, cette cuvée a un nez puissant de fruits secs (abricot, raisin de syrthe) miel d'acacia, note de fleur de guimauve et de rose française.

La bouche vive s'adoucit rapidement mais des notes de mousse, avec une certaine minéralité souligné d'un trait de miel de fleur jaune.