

CHAMPAGNE

**Forget-Chemin**

RÉCOLTANT-MANIPULANT

## SPÉCIAL CLUB 2018

### 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) et Viticulture Durable en Champagne (VDC). La cuvée Spécial Club millésime 2018 est composée de 33% Pinot Meunier de Taissy, 33% Chardonnay de Ludes et de 33% Pinot Noir de Mailly Champagne

### Elaboration

- Cueillette manuelle.
- Pressurage agréé qualitatif.
- Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox thermo régulée.
- 4356 Bouteilles et 405 Magnums élaborés

### Dosage

8g/l (MCR)

### Dégustation

La robe claire de ce millésime présente une teinte jaune aux reflets verts. L'effervescence fine et lente forme un cordon de mousse persistant.

Le nez intense dévoile des arômes floraux et fruités, avec des notes de pois de senteur, de vétiver et de miel blanc, ainsi que des touches de framboise, de guimauve et de crème vanillée. En bouche, l'attaque est large, tendre et pétulante, révélant chaleur et fraîcheur équilibrées.

La texture est volumineuse, lâche et chaude, offrant un confort enveloppant. La finale, longue et appétissante, offre une sapidité salée-sucrée avec une légère chaleur et une subtile amertume.

Ce millésime 2018, puissant et élégant, reflète avec précision son origine "solaire".

Il s'associe harmonieusement avec des plats parfumés et à la texture souple, tels qu'un curry de crevettes au riz basmati, une brouillade d'œuf aux oursins, un velouté de lentillons rose de Champagne ou un fromage de Fontainebleau.

### Flaconnage

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

