



Marie Forget – Champagne Premier Cru Récoltant-Manipulant Brut MAGNUM

Description

De kleur is goudgeel met een mooie diepte. Fijne belletjes geven een regelmatige opwinding en terughoudendheid. De presentatie roept maturiteit op. De neus wordt gekenmerkt door complexiteit, rijpheid en rijkdom. De eerste indruk in de neus van intense tertiaire aroma's bevestigt de kleur; kweepeer, toast, gedroogde bloemen en een hint van muskus. Na beluchting komt de mineraliteit naar voor, wat de champagne meer diepte geeft. Er zijn zowel secundaire als tertiaire aroma's, waaruit het karakter van deze wijn blijkt. De smaak is zacht doch kruidig. De balans "zuur-suiker" is mooi versmolten. De nadronk is krachtig, blijvend en onthult mineraliteit (krokant). Deze Champagne is zeer geliefd bij een breed publiek.

Concours Général Agricole à Paris 2012: Médaille d'Or

Vermelding in de Guide Hachette 2012

Concours des Champagnes de la propriété d'Epernay 2012: Médaille d'Argent

Cuvée Marie Forget is een assemblage van wijnen van drie verschillende jaren en bestaat uit drie Champagne druivenrassen namelijk Pinot Meunier, Pinot Noir en Chardonnay. 10 Cru's zijn verwerkt in de Cuvée Marie Forget Brut: Ludes le Coquet, Mailly, Verzenay, Faverolles-et-Coëmy, Treslon, Taissy, Pevy, Verneuil, Vandières en Port à Binson.

Een toevoeging van 5g/liter suiker maakt van Marie Forget eerder een Extra Brut. De ontwikkeling en afwerking gebeurt in de kelders in Ludes le Coquet onder eigen toezicht. Marie Forget Brut heeft een beperkte oplage (jaarlijks ongeveer 1000 flessen).

Forget-Chemin werkt uitsluitend met druiven die geplukt en gevinifieerd zijn van hun eigen kleine wijngaarden. Hierdoor krijgen ze het label **Récoltant-Manipulant (RM)**. Forget-Chemin behoort daarmee tot een selecte groep van wijnboeren die nog terroir champagnes maakt volgens de specificaties van de Champagne wijnbouw en dit tegen een uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding. Deze RM champagnes zijn fascinerend en opwindend!

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Bubbels
2. Frankrijk

PRODUCT TAG

1. Bubbels
2. Champagne
3. Frankrijk

PA APPELLATIE

1. Champagne AOC

PA BEDRUIVING

1. Chardonnay
2. Pinot Meunier
3. Pinot Noir

PA DRINK-BIJ

1. gerechten met paddestoelen (champignons)
2. koninginnehapje
3. wit vlees met saus

PA INHOUD

1. 1,5L

PA JAARTAL

1. -

PA LANDEN

1. Frankrijk

PA STREEK

1. Champagne