



Forget-Chemin – Champagne Premier Cru Récoltant-Manipulant Brut Rosé

Description

Deze rosé champagne is gemaakt uit **100% Pinot Noir** druiven afkomstig van een oude wijngaard (1960) gelegen in **Mailly (Grand Cru)**. Maar doordat Thierry Forget enkel werkt met zijn eigen geplukte druiven van zijn eigen wijngaarden en deze verwerkt in zijn eigen kelder in Ludes le Coquet (Premier Cru) wordt deze champagne beschouwt **volgens de wet als een Premier Cru champagne!**

Deze rosé champagne kaapt vaak prijzen weg op gerenommeerde concours (Paris, Epernay, Vignerons Indépendants...) en wordt jaarlijks geprezen in de Guide Hachette. Vermelding in de Guide Hachette 2012.

De kleur is mooi roze met koperachtige reflecties. Visueel een smakelijke presentatie door de finesse van de belletjes. De eerste indruk in de neus is intens met aroma's van kersen en aardbeien, aangevuld met nog meer aroma's van tijm, boter en rozen. Dit maakt deze champagne zo rijk en complex. In de aanzet is de smaak zacht, fris en levendig. Gevolgd door vettigheid en een warm kader. De dosage van het suiker is mooi in balans met de zuurtegraad. De afdronk is lang met minerale toets, wat deze champagne rijkdom geeft.

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

PRODUCT TAG

1. Bubbels
2. Champagne
3. Frankrijk

PA APPELLATIE

1. Champagne AOC

PA DRINK-BIJ

1. aperitief
2. rood fruit
3. rood vlees

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. -

PA LANDEN

1. Frankrijk

PA STREEK

1. Champagne