



Marie Forget – Champagne Premier Cru Récoltant-Manipulant Brut

Description

Forget-Chemin plukt en vinifiëert alleen druiven van hun eigen wijngaard. Hierdoor krijgen ze het label Récoltant-Manipulant (RM). Dit gebeurt volgens de specificaties van de geïntegreerde wijnbouw in de Champagne. Het landgoed is gecertificeerd met een hoge milieuwaaarde (HVE). De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 31 jaar. De Marie Forget cuvée is een assemblage van 3 jaargangen en samengesteld uit de 3 Champagne druivensoorten. In de compositie zijn 5 Crus opgenomen: Ludes-Le-Coquet, Mailly-Champagne, Chigny les Roses, Verzenay en Taissy.

Omschrijving

De kleur is goudgeel met een mooie diepte. Fijne belletjes geven een regelmatige opwinding en terughoudendheid.

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.

Bedruiving

Pinot Meunier, Pinot Noir en Chardonnay

Bekroningen

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

Drink bij

Lekker als aperitief, bij schelpdieren, vis, gerechten met champignons, koninginnenhapje, wit vlees met saus

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Bubbels

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. 75cl

PA JAARTAL

1. -

PA LANDEN

1. Frankrijk

PA STREEK

1. Champagne