

# Forget-Brimont Blanc de blancs



Forget-Brimont Blanc de blancs

**Agustí Ensesa Bonet**

A la regió francesa de la Champagne, el cupatge per l'elaboració del seus famosos vins espumosos, reconeguts a tot el món, es fa amb una part majoritària de vi procedent de raïms negres de la varietat Pinot Noir (que és la que abunda a la comarca) elaborats com a blanc, sense contacte amb les pells, que s'anomena blanc de noirs, i la resta amb una part minoritària de Chardonnay, raïm blanc. Totes les firmes solen elaborar, en produccions limitades, vi espumós 100% elaborat amb Chardonnay de les millors parcel·les d'aquest tipus de raïm. Aquest champagne rep el nom de Blanc de blancs. El Forget - Brimont Blanc de blancs

és un espumós extraordinari, d'un color groc pàl·lid amb reflexes verdosos. Petites bombolles que van pujant lentament formant una bonica corona a la vora de la copa. És delicadament perfumat, amb notes de flors blanques i de préssec de vinya madur. En boca té una entrada suau i atractiva, encisadora. Omple la boca amb el pessigolleig de les seves fines bombolles amb una elegant i llarga persistència. Està elaborat amb raïms de la varietat Chardonnay procedent de vinyes situades a Chigny-les Roses, Ludes, Mailly-Champagne, Montbre i Verzenay, al cor de la Montagne de Reims. Aquest champagne brillava con una estrella en el còctel-sopar que es va servir per a la celebració del 90 Aniversari de l'Hostal La Gavina de S'Agaró. Maridatge perfecte amb les ostres Sorlut al natural, varietat d'especialitats de salmó Carpièr i gambes de Palamós en aigua de mar.

El celler elaborador: Forget-Brimont, situat a Ludes, és una cava familiar. Des del 1929 elabora els seus espumosos, practicant una viticultura respectuosa. Elabora també un Brut Premier Cru, un Rosé Premier Cru i un Vintage 2009.

D.O.: Champagne

Raïm: Chardonnay

Graduació: 12°

Preu aproximat: 39,70 €