



CHAMPAGNE
D. Massin
MAISON FAMILIALE

CHAMPAGNE
D. Massin
MAISON FAMILIALE

CHAMPAGNE
D. Massin
MAISON FAMILIALE
• L'ENVEE •
T. 2012

CUVÉE L'ENVEE

80%

PINOT NOIR

20%

CHARDONNAY

+ + + + + + + + +
+ + + + + + + + +
+ + + + + + + + +

CUVÉE L'ENVIE T 2012

■ ■ FLORALE, BOISÉ ET ACIDULÉ.

Le reflet de l'œnologie, un champagne chargé d'histoire.

ASSEMBLAGE : 80% Pinot Noir - 20% Chardonnay (élevés en fût de chêne).

Mis en bouteille en 2012 = T 2012.

DOSAGE : Brut (7 à 9g/l) Liqueur à base de Pinot Noir fin et élégant.

DÉGUSTATION

ŒIL : Merveilleuse robe dorée aux reflets ocre, qui laisse présager une large palette d'arômes.

NEZ : Nez très élégant aux arômes de notes fruitées : abricot, poire.

BOUCHE : L'élégance du chardonnay se combine à la rondeur du pinot noir. A noter une belle finesse. Attaque de poire et de pêche blanche.

ACCORDS METS & VINS : A déguster en amateurs avec des plats nobles et délicats : caille farcie au foie gras ou un magnifique plateau de fromages.

ŒNOLOGIE : Seul les jus de première presse «cuvée» entre dans la composition. Débourage naturel par gravité. Fermentation alcoolique d'environ deux semaines à 18°. Fermentation malolactique. Utilisation minimale de soufre. Vieillesse sur lattes pendant 9 ans minimum. Dégorgement, environ 6 mois.

ENGAGEMENT : Terra Vitis, Label unique en France de viticulture durable et raisonnée HVE (haute valeur environnementale).

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 8 à 10°C.

FLACONNAGE : Bouteille 75 cl.
