



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

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

L'ENVIE



■ ■ FLOREALE, LEGNOSO E ACIDULO.

Ad immagine dell'enologo, uno champagne ricco di storia.

ASSEMBLAGGIO: 80% Pinot Noir - 20% Chardonnay (invecchiato in botti di rovere).
Imbottigliato nel 2012 = T 2012.

DOSAGGIO: Brut (da 7 a 9 g/l) Liquore a base di Pinot Noir fine ed elegante.

DEGUSTAZIONE

OCCHIO: splendido colore dorato con riflessi ocra, che lascia immaginare un'ampia gamma di aromi.

NASO: naso molto elegante con note fruttate di albicocca e pera.

BOCCA: L'eleganza dello chardonnay si unisce alla rotondità del pinot nero. Dotato di una bella finezza. Attacco di pera e pesca bianca.

ABBINAMENTI: Da gustare con piatti nobili e delicati: quaglie ripiene di foie gras o un magnifico tagliere di formaggi.

ENOLOGIA: nella composizione viene utilizzato solo il succo della prima «cuvée». Decantazione naturale per gravità. Fermentazione alcolica di circa due settimane a 18°. Fermentazione malolattica. Uso minimo di zolfo. Invecchiato su listelli per un minimo di 9 anni. Sboccatura, circa 6 mesi.

IMPEGNO SOCIALE: Terra Vitis, etichetta unica in Francia per la viticoltura sostenibile e integrata e HVE (alto valore ambientale).

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: da 8 a 10°C.

CONFEZIONE: bottiglia da 75 cl.

+ + + + + + + +