

CUVÉE PRESTIGE

20%

PINOT NOIR

75%

CHARDONNAY

5%

PINOT MEUNIER

CHAMPAGNE
D. Massin
MAISON FONDÉE EN 1820
EXTRA DRY
PRESTIGE

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

PRESTIGE



■ ■ ROTONDO, ELEGANTE E PERSISTENTE.

Una creazione irresistibile e seducente.

ASSEMBLAGGIO: 75% Chardonnay - 20% Pinot Noir - 5% Pinot Meunier. Una miscela di Pinot Noir proveniente da un tino «perpetuo» dove conserviamo i nostri migliori vini dal 1990. A Soléra.

DOSAGGIO: Brut (da 7 a 9g/l).

DEGUSTAZIONE

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

NASO: una ventata di brioche calda che esce dal forno e pane tostato, completato da note di agrumi canditi.

BOCCA: l'attacco è ampio e brioso, con una bella rotondità e un finale acidulo.

ABBINAMENTI: lo serviamo con piatti raffinati e nobili come foie gras, tartufi, capesante o pesce in salsa, come la sogliola.

ENOLOGIA: nella composizione viene utilizzato solo il succo della «cuvée» di prima spremitura. 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 5 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.

+ + + + + + + +