



CHAMPAGNE



CUVÉE RÉSERVE

CHAMPAGNE

D. Massin

MAISON FAMILIALE

NEUT

Cuvée de Réserve

PRODUIT DE FRANCE

75%

PINOT NOIR

25%

CHARDONNAY

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

CUVÉE RÉSERVE



■ ■ SUBTIL ET ÉLÉGANT.

L'expression la plus pure du style Massin.

ASSEMBLAGE : 75% Pinot Noir - 25% Chardonnay.

3 à 4 millésimes vieillis en cuve 3 ans sur latte.

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

DÉGUSTATION

ŒIL : Sa robe or pâle se voit traverser par de fines bulles affirmant toute son élégance.

NEZ : Exalte un bouquet de fleurs blanches et fruits printaniers tel que la pêche, la poire et l'abricot.

BOUCHE : Ces attraits se développent en bouche avec fraîcheur et subtilité. C'est avec une longue finale voluptueuse qu'il acquiert toutes ses notes de noblesse.

ACCORDS METS & VINS : Excellent en apéritif dans un style classique et sûr. Il sera votre compagnon de tous les instants à immortaliser dans l'harmonie et la gaieté.

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. Vieillessement sur lattes pendant 3 ans minimum. Dégorgement, environ 6 mois.

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

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 8 à 10°C.

FLACONNAGE : Bouteille 75 cl, Magnum 150 cl.

