

CHAMPAGNE



CUVÉE ROSÉ

90%

PINOT NOIR

10%

CHARDONNAY

CHAMPAGNE  
*D. Massin*  
MAISON FONDÉE EN 1820  
BRUT  
Cuvée Rosé  
PRODUIT DE FRANCE



# CUVÉE ROSÉ

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

## ■ ■ FRUITÉ, GOURMAND ET ÉLÉGANT.

Le fruité par excellence.

**ASSEMBLAGE** : 90% Pinot Noir - 10% Chardonnay.

**DOSAGE** : Brut (10g/l).

## DÉGUSTATION

**ŒIL** : Une magnifique robe rose saumon aux reflets cuivrés.

**NEZ** : Un sillage subtil et gourmand. Offrant un prélude d'arôme de fruits rouge acidulés, avec des notes de framboises, fraises des bois et de groseilles. Avec le temps, des notes d'agrumes tel le pamplemousse rose apparaissent.

**BOUCHE** : Attaque en bouche précise et élégante, suivi d'une finale légèrement framboisée d'une belle fraîcheur.

**ACCORDS METS & VINS** : Idéal à l'heure du thé, accompagné de biscuit de Reims et de fruits rouges. Il s'apprécie également à l'apéritif ou pour sublimer un dessert au chocolat.

**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.

---