



CHAMPAGNE



CUVÉE SPÉCIALE

100%

PINOT NOIR

CHAMPAGNE

D. Massin

MAISON FAMILIALE

BRUT

Cuvée spéciale

100% PINOT NOIR
PRODUIT DE FRANCE

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

CUVÉE SPÉCIALE



■ ■ FRAIS, FRUITÉ ET GOURMAND.

le caractère de notre terroir.

ASSEMBLAGE : 100% Pinot Noir.
3 à 4 millésimes vieillis en cuve 3 ans sur latte.

DOSAGE : Brut (9g/l).

DÉGUSTATION

ŒIL : Très jolie robe or pâle.

NEZ : Exalte des notes de fruits rouges, de fleurs et d'aubépine.

BOUCHE : Tout en élégance, elle exprime une grande générosité qui s'amenuise lentement, vous offrant une finale soyeuse, duveteuse et gouleyante.

ACCORDS METS & VINS : Elle saura ravir vos convives lors d'un apéritif avec des gougères, des toasts ou différentes verrines. Cette cuvée s'associe avec toutes vos envies et folies.

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, Demi-bouteille 37,5 cl.

