

CHAMPAGNE

*D. Massin*

MAISON FAMILIALE

• BLANC DE BLANCS •

BLANC DE BLANCS

100%

CHARDONNAY

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

# BLANC DE BLANCS



## ■ ■ FRAIS, AMPLE ET ONCTUEUX.

Une mousse crémeuse.

**ASSEMBLAGE** : 100% Chardonnay

**DOSAGE** : Brut (9g/l).

## DÉGUSTATION

**ŒIL** : Robe or pale.

**NEZ** : Une attaque soyeuse qui exalte des belles notes d'agrumes tel le pamplemousse affirmé avec de fruits blancs.

**BOUCHE** : Sa bouche ample exalte des notes de fruits blancs, d'agrumes. Nous retrouvons une belle structure pour finir sur une mousse crémeuse, voluptueuse.

**ACCORDS METS & VINS** : Idéal à l'apéritif mais saura également subjugué un turbot ou un carpaccio de langoustines. En dessert, il accompagnera idéalement une bûche passion.

**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.



+ + + + + + + +