

Louis MASSING* CHAMPAGNE



ARCANAÉ

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

Brut - Façon Soléra

CÉPAGES

100 % Chardonnay - Avize
dont 10% de Chardonnay de réserve Soléra

DOSAGE : 6 g/l

VINIFICATION

Pressurage traditionnel champenois.
Débouillage statique (12°C durant 24 Heures).
Fermentation alcoolique (18°C).
Fermentation malolactique réalisée.
Élevage sur lies en fût de 225 litres durant 6 mois avec des batonnages réguliers.
Vieillessement sur lattes durant un minimum de 5 ans.

FLACONNAGES

Bouteille 75 cl.

DÉGUSTATION

La teinte est vieil or, limpide.
Belle effervescence au service, l'activité persiste ensuite avec une succession régulière et tranquille de fines bulles éclatant en surface en formant un cordon fin et discontinu.
Le boisé s'empare du nez après quelques secondes dans le verre.
Le nez, expressif, mêle vanille, cèdre et tabac blond associé à de l'écorce d'orange et de mandarine.
La bouche est fraîche en attaque, suivie de beaucoup d'ampleur (gras) avec des notes de saveurs fruitées (confit d'agrumes - zest d'orange).
La finale est longue, épaisse avec des notes de fruits secs mélangées à des notes boisées rappelant le nez.

SERVICE

10°C dans un seau à glace avec de l'eau fraîche et quelques glaçons.

ACCORDS METS/VINS

Lors d'un repas (agneau, tarte aux noix, glace moka) ou avec un cigare.