

# Louis MASSING\* CHAMPAGNE



## OPÉRIS

### BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

#### Façon Brut

#### CÉPAGES

100 % Chardonnay – Avize  
avec une touche de Parcelle de Prestige

#### DOSAGE : 5 g/l

#### VINIFICATION

Pressurage traditionnel champenois.  
Débouillage statique (12°C durant 24 Heures).  
Fermentation alcoolique (18°C).  
Fermentation malolactique réalisée.  
Élevage sur lies en cuve inox thermorégulée durant 6 mois.

#### FLACONNAGES

Bouteille 75 cl - Magnum 1,5 l.

#### DÉGUSTATION

Si son nom évoque la grandeur (opera : oeuvre admirable, chef d'oeuvre) c'est pour mettre en lumière sa richesse d'expression : son nez très flatteur et volubile nous transporte du blé mur, au cacao frais, de la guimauve aux fruits secs, du coing à la citronnelle.  
En bouche, l'amateur saura apprécier un toucher doux, délicat et des arômes opulents (praliné, citron confit).  
Une savoureuse tension parachève ce Grand Cru racé.

#### SERVICE

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

#### ACCORDS METS/VINS

Au cour d'un repas ; navarin d'agneau, Picodon de chèvre sur pomme verte bardée de lard, Chaource ou Langres.