

Louis MASSING* CHAMPAGNE



OPÉRIS

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

Brut Millésimé

CÉPAGES

100 % Chardonnay – Avize

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 cuve inox thermorégulée durant 9 mois.
Vieillessement sur lattes durant un minimum de 48 mois.

FLACONNAGES

Bouteille 75 cl - Magnum 1,5 l - Jéroboam 3 l.

DÉGUSTATION

Un Champagne qui plaira tellement il présente une dégustation spécifique d'un vin veilli déjà 9 ans sur latte.
À chaque Millésime, un nouvel opus se joue selon son année de récolte : ici, Operis est puissant et sobre à la fois.
Les notes de torréfaction et de fleur d'oranger se mêlent pour vous séduire. En bouche, l'univers crémeux et pâtissier (meringue) se voit rehaussé d'une belle fraîcheur par une finale minérale.
Un Millésimé classe, fin et précis qui se dédie aux amateurs de Blanc de Blancs.

SERVICE

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

ACCORDS METS/VINS

Champagne d'apéritif, il sierra également aux viandes blanches, aux sushis ou encore à une galette des rois !