

Louis MASSING* CHAMPAGNE



ORNESCE

ROSÉ - PREMIER CRU

Façon Extra-Dry

CÉPAGES

60 % Pinot Noir – 30 % Chardonnay
avec 10 % de rouge en fût.

DOSAGE : 17 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.
Vieillessement sur lattes durant un minimum de 24 à 36 mois.

FLACONNAGES

Demi-bouteille 37,5 cl - Bouteille 75 cl.

DÉGUSTATION

Les très fines et nombreuses bulles s'élèvent légèrement et joyeusement jusqu'à la surface de la coupe et forment un mince cordon de mousse. Un premier nez discret qui s'ouvre ensuite sur des arômes de petits fruits rouges comme la groseille et la griotte. Nez gourmand et fin, très plaisant dont l'intensité se révèle généreuse. La bouche fraîche à l'attaque se montre très expressive avec beaucoup de fruité et de douceur sans oublier la gourmandise et quelques notes florales (rose, jasmin). Suavité et fondant avec des bulles qui s'écrasent harmonieusement au palais. La finale est longue avec quelques notes d'agrumes et de miel. Équilibre et harmonie pour ce Champagne rosé extra-dry.

SERVICE

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

ACCORDS METS/VINS

Servir avec un foie gras et une compotée de cerises noires, une tarte aux fruits rouges, une charlotte aux biscuits de Reims et fraises, une panna cotta aux framboises, etc...