

Louis MASSING* CHAMPAGNE



ORNESCE

ROSÉ - PREMIER CRU

Façon Brut

CÉPAGES

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

DOSAGE : 9 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 18 mois.

FLACONNAGES

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

DÉGUSTATION

Un Rosé jeune, né d'un assemblage de Pinot Noir vinifié en Rouge et de Chardonnay.
A la dégustation, on retrouve la puissance du Pinot Noir.
La teinte est rose pâle avec des notes saumonées.
Un belle effervescence avec une mousse abondante.
Le nez est discret, il s'ouvre rapidement sur des arômes de petits fruits, en particulier la fraise sur des aspects confiture, et aussi en compote de prune.
La bouche est expressive, fraîche et grasse avec beaucoup de fruité et quelques notes florales.
La finale est séduisante avec ses notes de pruneaux et de confit de fraise.

SERVICE

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

ACCORDS METS/VINS

Un Champagne à servir à l'apéritif mais surtout avec des desserts à base de fruits : avec une tarte aux fruits jaunes, un sabayon aux ananas, un crumble.