

Louis MASSING* CHAMPAGNE



SYMBIOPSIS

ASSEMBLAGE - GRANDE RÉSERVE

Façon Brut

CÉPAGES

Meunier – Pinot Noir – Chardonnay
avec 50 % de réserve.

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 - Magnum 1,5 l.

DÉGUSTATION

Un assemblage incarnant la symbiose, « l'association biologique »
de 3 cépages : Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir.
Le cordon est épais, total et permanent.
Un nez gourmand et tendre (agrumes confits, chèvrefeuille) et suivi
par une bouche plus franche (cassis, amande). Le Meunier lui confère ses
arômes friands, le Chardonnay une fine tension appréciable.

SERVICE

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

ACCORDS METS/VINS

Un Champagne de tous les instants !
En toutes occasions : rillettes de saumon, gougères, quiche lorraine.