

Louis MASSING* CHAMPAGNE



TERRANUM

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

Extra-Brut - «Les Terres de Maladries»

CÉPAGES

100 % Chardonnay
Parcelle de 1972 commune d'Avize en bas de terroir.

DOSAGE : 4 g/l

VINIFICATION

Pressurage traditionnel champenois.
Débourbage statique (12°C durant 24 Heures).
Fermentation alcoolique (18°C).
Fermentation malolactique partielle
Vinification en blanc 50 % en cuve inox thermorégulée et 50 % en barrique.

FLACONNAGES

Bouteille 75 cl.

DÉGUSTATION

En prenant pied au sein de la Côte des Blancs, ce 100 % Chardonnay Grand Cru propose l'expression la plus pointue de son terroir, berceau du Champagne Louis Massing. .

SERVICE

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

ACCORDS METS/VINS

Avec tous les produits de la mer (brochette de langoustines, cassolette de poissons nordiques ...).