

Louis MASSING* CHAMPAGNE

TERRANUM

BLANC DE BLANCS - PREMIER CRU

Extra-Brut - «Les Migraines»



CÉPAGES

100 % Chardonnay
Parcelle limitrophe au Mesnil-sur-Oger plantée en 1975 et 1981
en sélection massale

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 70 % cuve inox thermorégulée et 30 % en barrique.

FLACONNAGES

Bouteille 75 cl.

DÉGUSTATION

Quintessence de son terroir, ce Blanc de Blancs révèle l'exceptionnel de sa parcelle à travers une approche qualitative et sélective de ses raisins. 100 % Chardonnay, parcelle limitrophe au Mesnil-sur-Oger, pour partie plantée en 1975 et 1981, en sélection massale.

SERVICE

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

ACCORDS METS/VINS

Autour d'un saumon sauvage fumé ou un gibier aux aïelles.