

Louis MASSING* CHAMPAGNE



MINÉRALIS

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

Façon Brut

CÉPAGES

100 % Chardonnay – Avize
avec une touche de Oger et Mesnil-sur-Oger

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 24 mois.

FLACONNAGES

Demi-bouteille 37,5 cl - Bouteille 75 cl - Magnum 1,5 l
Jéroboam 3 l.

DÉGUSTATION

Une teinte or pale, une bulle abondante et une effervescence régulière.
Un nez puissant d'agrumes, de fleurs blanches, de vanille.
Une bouche élégante et structurée tendue, une finale fraîche.

SERVICE

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

ACCORDS METS/VINS

Il est le Champagne de vos apéritifs spontanés, mais aussi de tous vos moments de la journée et de la nuit.
En toutes occasions ; crustacés, langoustines, blanquette, foie gras poêlé..