

Louis MASSING* CHAMPAGNE

MINÉRALIS

BLANC DE BLANCS - GRAND CRU

Façon Nature

CÉPAGES

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

DOSAGE : 3 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 36 mois.

FLACONNAGES

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

DÉGUSTATION

De très fines bulles, des notes de beurre frais et de vanille se portent au nez. Les notes de miel et de gingembre aux côtés du citron vert et des agrumes confits témoignent de sa nature de 100 % Chardonnay. La finale sur une sensualité harmonieuse (blé mur, fruits compotés) scelle la pertinence du dosage et de la sélection d'une excellente matière première.

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 ; coquillages, huîtres, poêlée de champignons.

