

CHAMPAGNE

Louis Massing

BRUT GRAND CRU BLANC DE BLANCS

Assemblage :

Chardonnay : 100 % Grand Cru Avize, Oger, Cramant

Vinification :

Pressurage traditionnel champenois

Débouillage statique (12°C durant 24 Heures)

Fermentation alcoolique (18°C)

Fermentation malolactique réalisée

Élevage sur lies en cuve inox durant 6 mois

Vieillessement sur lattes durant un minimum de 36 mois

Dosage : 8 gr/litre

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.

Il est le Champagne de vos apéritifs spontanés, mais aussi de tous vos moments de la journée et de la nuit.



SAS Champagne DEREGARD-MASSING - 118 Allée Jules Lucotte - 51190 AVIZE

SIRET : 308 363 233 000 21 - APE 1102A

TVA Intracommunautaire : FR 32 308 363 233

SAS au Capital de 320 143 EUROS