

CHAMPAGNE

Louis Massing

BRUT GRANDE RÉSERVE

Assemblage :

Pinot Meunier : 60 %

Pinot Noir : 20 %

Chardonnay : 20 %

Vinification :

Pressurage traditionnel champenois

Débourbage 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 18 mois

Dosage : 10 gr/litre

Dégustation :

L'assemblage est réalisé à partir d'une majorité de cépage Meunier amenant souplesse et fruité complété du Chardonnay (20%) pour amener de la finesse.

La teinte est or pâle avec quelques reflets verts dû au chardonnay et légèrement rosé.

Une forte effervescence au service et continue ensuite le cordon est épais, total et permanent.

Le nez est séduisant, fruité (abricot), légèrement beurré.

Belle attaque en bouche avec de l'ampleur de la vivacité, les saveurs sont florales et fruitées (fruits croquants- fruits rouges).

Une fin de bouche longue et fruitée.

Un Champagne de tout les instants.



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