

CHAMPAGNE

Louis Massing

BRUT ROSÉ PREMIER CRU

Assemblage :

Pinot Noir : 60 % 1er Cru

Chardonnay : 40 % 1er Cru

et Ajout de 12 % de vin rouge De Champagne

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 24 à 36 mois

Dosage : 9 gr/litre

Dégustation :

Un Rosé jeune, né d'un assemblage de Pinot noir vinifié en Rouge et en blanc et de Chardonnay.

A la dégustation on retrouve la puissance du pinot Noir.

La teinte est rose pâle avec des notes saumonées.

Une belle effervescence avec une mousse abondante.

Le nez est discret, il s'ouvre rapidement sur des arômes de petits fruits, en particulier la fraise sur des aspects confiture, et aussi en compote de prune.

La bouche est expressive, fraîche et grasse avec beaucoup de fruitée et quelques notes florales.

La finale est séduisante avec ses notes de pruneaux et de confit de fraise.

Un Champagne à servir à l'apéritif, mais surtout avec des dessert à base de fruits.



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