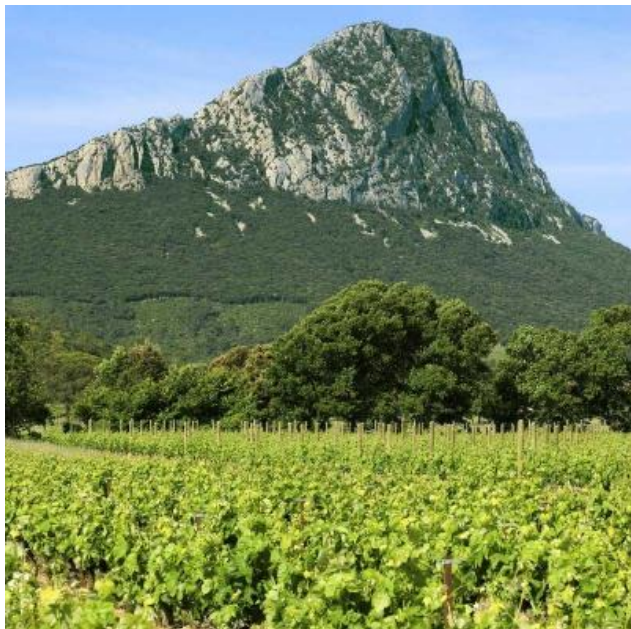


CHAMPAGNE D.MASSIN



Accords mets et vins

Il saura ravir vos convives lors d'un apéritif avec des gougères, des toasts ou différentes verrines. Cette cuvée s'associe avec toutes vos envies et folies.

Détails

Effervescent : oui
Viticulture : Raisonnée
Région : Champagne
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Céline Massin
Appellation : AOP Champagne
Cépages : Pinot noir
Couleur : Blanc
Domaine : Champagne D.Massin
Contenance : 0,75 L
Degrès : 12 %

Dégustation

Robe : Très jolie robe or pâle
Nez : Exalte des notes de fruits rouges, de fleurs et d'aubépine
Bouche : Tout en élégance, elle exprime une grande générosité qui s'amenuise lentement, vous offrant une finale soyeuse, duveteuse et gouleyante.
Finale : Finale gouleyante
Garde : A consommer
Température de service : 8° à 10°

Caractéristiques

Cépage : 100% Pinot Noir
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée certifiée Terra Vitis et Haute Valeur Environnementale 2
Vinification : Seul les jus de première presse-cuvée, entre dans la composition, débourbage naturel par gravité, fermentation alcoolique d'environ deux semaines à 18°, fermentation malolactique, utilisation minimale de soufre, vieillissement sur lattes pendant 3 ans minimum, dégorgement environ 6 mois
Elevage : Cuve inox

HISTOIRE DU DOMAINE

Notre domaine est situé à Ville sur Arce au sein de la Côte des Bar. Nos treize hectares de vignes, sont principalement composés de Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier, qui mûrissent idéalement dans nos terroirs. Maison familiale depuis 5 générations, notre domaine évolue au gré de l'histoire de ses fondateurs. Le champagne D.Massin se crée un nom grâce au couple Dominique et Rachel, passionnés par la vinification et à la recherche de l'excellence. Suite au décès de Dominique en 2002, son fils, Tristan Massin, œnologue diplômé s'investit dans la société aux cotés de sa mère Rachel. Ils forment un duo dynamique et responsable permettant d'allier « Authenticité, Qualité, et Tradition ». Tristan Massin s'implique pour l'avenir de la planète, les pratiques au vignoble sont tournées vers l'environnement dans un concept de « viticulture écologique ». Ainsi en 2013, notre domaine est certifié par le ministère de l'agriculture « Terra Vitis » et HVE2. La vinification parcelle à parcelle est également tournée vers la qualité et l'environnement. Chacune de nos cuvées, issu d'un consciencieux assemblage, incarne un plaisir différent et saura s'adapter à toutes circonstances, de la simple dégustation épicurienne aux belles cérémonies. Toutes les étapes de la champagnisation sont réalisées par nos soins afin de vous offrir des grandes Cuvées. Nos champagnes révèlent dans chaque flûte, l'amour, l'application et le savoir-faire que nous investissons pour vous offrir le meilleur...

