

CHAMPAGNE



CUVÉE SPÉCIALE

100%

PINOT NOIR

CHAMPAGNE  
*D. Massin*  
MAISON FAMILIALE  
BRUT  
*Cuvée spéciale*  
100% PINOT NOIR  
PRODUIT DE FRANCE

+ + + + + + + +  
+ + + + + + + +  
+ + + + + + + +

# SPÉCIALE



## ■ ■ FRESCO, FRUTTATO E GOLOSO.

Il carattere del nostro terroir.

**ASSEMBLAGGIO:** 100% Pinot Noir. Da 3 a 4 annate invecchiate in tini per 3 anni su listelli.

**DOSAGGIO:** Brut (9g/l).

## DEGUSTAZIONE

**OCCHIO:** bel color oro pallido.

**NASO:** esalta le note di frutti di bosco, fiori e biancospino.

**BOCCA:** elegante e generoso, si assottiglia lentamente, offrendo un finale setoso, soffice e abboccato.

**ABBINAMENTI:** saprà deliziare gli ospiti come aperitivo con gougères, toast o verrine varie. Un vino che si abbina ad ogni scelta ardita e un po' folle.

**ENOLOGIA:** nella composizione viene utilizzato solo il succo della «cuvée» di prima spremitura. Decantazione naturale per gravità. Fermentazione alcolica di circa due settimane a 18°. Fermentazione malolattica. Uso minimo di zolfo. Invecchiato su listelli per un minimo di 3 anni. Sboccatura, circa 6 mesi.

**IMPEGNO SOCIALE:** Terra Vitis, etichetta unica in Francia per la viticoltura sostenibile e integrata e HVE (alto valore ambientale).

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:** da 8 a 10°C.

**CONFEZIONE:** Bottiglia 75 cl, Mezza bottiglia 37,5 cl.

+ + + + + + + +