



CHAMPAGNE



CUVÉE RÉSERVE

CHAMPAGNE
D. Massin
MAISON FAMILIALE
RELT
Cuvée de Réserve
PRODUIT DE FRANCE

75%

PINOT NOIR

25%

CHARDONNAY

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

RESERVE

■ ■ SOTTILE E ELEGANTE.

La più pura espressione dello stile Massin.

ASSEMBLAGGIO: 75% Pinot Noir - 25% Chardonnay. Da 3 a 4 annate invecchiate in tini per 3 anni su listelli.

DOSAGGIO: Brut (9g/l). Liquore a base di Pinot Noir fine ed elegante.

DEGUSTAZIONE

OCCHIO: Il suo colore oro pallido è costellato da fini bollicine che ne affermano l'eleganza.

NASO: esalta un bouquet di fiori bianchi e frutti primaverili come pesca, pera e albicocca.

BOCCA: queste proprietà si sviluppano in bocca con freschezza e delicatezza.

Un lungo finale voluttuoso gli permette di completare tutte le sue note più pregiate.

ABBINAMENTI: Eccellente come aperitivo in uno stile classico e sicuro. Un compagno ideale per tutti i momenti da immortalare in armonia e allegria.

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, Magnum 150 cl.

+ + + + + + + +