

CHAMPAGNE

*D. Massin*

MAISON FAMILIALE

• BLANC DE BLANCS •

BLANC DE BLANCS

100%

CHARDONNAY

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

# BLANC DE BLANCS



## FRESCO, AMPIO E RICCO.

Una schiuma cremosa.

**ASSEMBLAGGIO:** 100% Chardonnay

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

## DEGUSTAZIONE

**OCCHIO:** colore oro pallido.

**NASO:** un attacco setoso che esalta le belle note agrumate come il pompelmo e la frutta bianca.

**BOCCA:** il suo ampio palato esalta le note di frutta bianca e agrumi. Troviamo una bella struttura che termina su una schiuma cremosa e voluttuosa.

**ABBINAMENTI:** ideale come aperitivo, riuscirà anche ad abbinarsi ad un rombo o un carpaccio di scampi. Come dessert, è l'accompagnamento ideale per un tronchetto al frutto della passione.

**ENOLOGIA:** nella composizione viene utilizzato solo il succo della prima «cuvée». 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 da 75 cl.

+ + + + + + + +