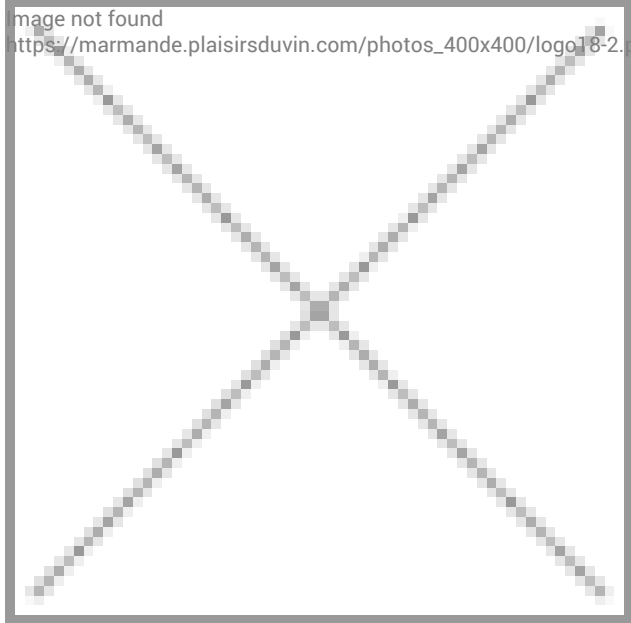


CHAMPAGNE D.MASSIN

image not found
https://marmande.plaisirsduvin.com/photos_400x400/logo18-2.png



Accords mets et vins

Nous le servirons avec des plats fins et nobles tel que le foie gras, la truffe, les coquilles st jacques ou encore un poisson en sauce, tel la sole.

Détails

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

Dégustation

Robe : Merveilleuse robe dorée aux reflets ocres, qui laisse présager une large palette d'aromes
Nez : Transporté par un souffle de brioche chaude sortant du four, et de toast grillé complété par des notes d'agrumes confites.
Bouche : Bouche : L'attaque est vive et ample avec une belle rondeur et une finale acidulée.
Finale : Finale acidulée
Garde : A consommer
Température de service : 8° à 10°

Caractéristiques

Cépage : 75% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 5% Pinot meunier
Vendange : Assemblage de Pinot noir issu d'une cuve perpétuelle ou nous conservons nos meilleurs vins.2012/2013
Viticulture : Raisonnée certifiée Terra Vitis et Haute Valeur Environnementale 2
Vinification : Seul les jus de première presse – cuvée- entre dans la composition. Débourage naturel par gravitéFermentation alcoolique d'environ deux semaines à 18°Fermentation malolactiqueUtilisation minimale de soufreViellissement sur lattes pendant 5 ans minimumDégorgement , environ 6 mois.
Elevage : Cuve inox, vieillissement sur lattes pendant 5 ans minimum

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 côtés 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 parcellaire 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...



Plaisirs du vin
Marmande