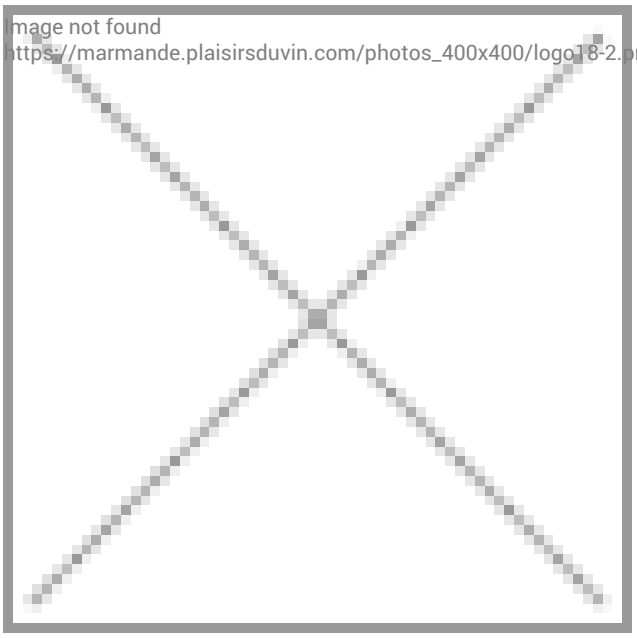
CHAMPAGNE D.MASSIN



Accords mets et vins

Excellent en apéritif dans un style classique et sur. Il sera votre compagnon de tous les instants à immortaliser dans l'harmonie et la gaité.

Détails

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

Dégustation

Robe : Sa robe or pale se voit traversée par de fines bulles affirmant toute son élégance
Nez : Exalte un bouquet de fleurs blanches et fruits printaniers tel que la pêche, la poire et l'abricot.
Bouche : Ses attraits se développent en bouche avec fraicheur et subtilité.
Finale : C'est avec une longue finale voluptueuse qu'il acquiert toutes ses notes de noblesse.
Garde : A consommer
Température de service : 8° à 10°

Caractéristiques

Cépage : 75% Pinot Noir, 25%Chardonnay
Vendange : Assemblage de 3 à 4 millésime vieillis en cuve
Viticulture : Raisonnée et certifiée Terra Vitis et Haute Valeur Environnementale 2
Vinification : Seuls les jus de première presse – cuvée- entrent dans la compositionDébourbage naturel par gravitéFermentation alcoolique d'environ deux semaines à 18°Fermentation malolactiqueUtilisation minimale de souffreVieillissement sur lattes pendant 3 ans minimumDégorgement , 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 créé 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 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