

Champagne Massé Brut

FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

LA CUVÉE

Le Champagne Massé est une cuvée confidentielle aujourd'hui élaborée par la Maison Lanson, dans le respect du style défini par Charles Massé dès 1853, privilégiant une majorité de Pinot Noir. Il est issu d'un assemblage à partir d'une cinquantaine de Crus selon le principe originel de vinification en Champagne, sans fermentation malolactique.

Sa fraîcheur et ses arômes fruités en font un champagne idéal pour l'apéritif.

ASSEMBLAGE

NOMBRE DE CRUS : 45	FERMENTATION NML : 100 %
PINOT NOIR : 55 %	VINS DE RÉSERVE : 20 % minimum
CHARDONNAY : 25 %	VIEILLISSEMENT : 30 mois minimum
MEUNIER : 20 %	DOSAGE : 9 g/L Brut

SENSATIONS

ŒIL

Une robe vieil or avec des reflets ambrés, offrant une fine bulle.

NEZ

Un bouquet expressif et élégant dominé par des arômes de fruits et légèrement acidulé par des nuances d'agrumes.

PALAIS

Une bouche généreuse et expressive, équilibrée par des arômes fruités. La finale est savoureuse et persistante.

SUGGESTION D'ACCORDS

GASTRONOMIE

Aile de raie pochée aux câpres

PETIT PLAISIR

Plateau d'hûîtres



CONSERVATION ET SERVICE

Température de service – entre 8 et 10°C

À conserver à l'abri de la lumière
et à température constante, entre 10 et 15°C