



DOMAINE

---

## Louis Massing Grand Cru Blanc de Blancs BRUT Magnum

---



PRODUCENT: Champagne Louis Massing

LAND/REGION: Frankrike / Champagne

ARTIKELNR: 741906

VINSTIL: Mousserande / Friska & fruktiga

DRUVOR: Chardonnay

ÅRGÅNG: NV

ALKOHOL: 12,5 % vol

SOCKERHALT: 2 g/l

LAGRING: Vinet är drickfärdigt nu men kan lagras 2-5 år.

FÖRSLUTNING: Champagnekork

### BESKRIVNING AV VINET:

Brut Nature betyder ingen dosage, alltså inget tillsatt socker. Vinet har lagrats strax över 36 månader på sin jästfällning. Ett friskt, krispigt och mycket vitalt vin som kombinerar högsta druvkvalitet med en imponerande fräschhet och balans. Doften är frisk, med inslag av citrus och mineraler. Smaken är krispig, koncentrerat fruktig och snustorr med kraftig mousse av små bubblor. 100% Grand Cru chardonnay-druvor från de egna vingårdarna i Avize.

### MATCHA TILL:

Louis Massing Brut Nature passar perfekt som aperitif, smakrika fiskrätter eller till ostron, en optimal kombination. Serveras vid 8-10° C .

Louis Massing är ett familjeägt hus i den fjärde generationen och grundades i byn Avize i Côte des Blancs 1936. Man förfogar över 11 ha egna vingårdar och den totala produktionen uppgår till cirka 500 000 flaskor, varav ca hälften går på export. Vinmakare är ägaren till firman, Jean-Bernard Moroy

Provningsnotering:

.....

.....

.....