



DOMAINE

Louis Massing Brut



PRODUCENT: Champagne Louis Massing

LAND/REGION: Frankrike / Champagne

ARTIKELNR: 70380

PRIS: 229,00 kr

VINSTIL: Mousserande / Fruktiga & smakrika

DRUVOR: Chardonnay, pinot noir & pinot meunier

ÅRGÅNG: NV

ALKOHOL: 12,5 % vol

SOCKERHALT: 7 g/l

LAGRING: Vinet är tänkt att drickas ungt men går utmärkt att lagra 1-3 år.

FÖRSLUTNING: 750 ml

BESKRIVNING AV VINET:

Louis Massing Brut är gjord på de klassiska druvsorterna chardonnay 50%, pinot noir 30% och pinot meunier 20%. Efter en andra jäsnings på butelj lagras vinet cirka 24 månader innan degorgering. Smaken är torr och aptitretande med inslag av röda äpplen, grillad citron och brioche.

MATCHA TILL:

Serveras vid 8-10°C till fisk och framförallt skaldjur. Den friska sältan i skaldjuren matchas med syrligheten i Champagnen. Varför inte testa att servera tillsammans med kräfter och västerbottensostpaj?

Louis Massing är ett familjeägt champagnehus i fjärde generationen och grundades i byn Avize i Côte de Blancs 1936. Man förfogar över 11 ha egna vingårdar och den totala produktionen uppgår till 500 000 flaskor varav cirka hälften går på export.

Provningsnotering:
