

CHAMPAGNE
Jean-Marie Massonnot
 PREMIER CRU
 RECOLTANT - MANIPULANT

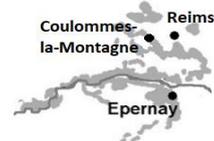


Christel & Jean-Marie Massonnot



Esclusiva Italia

20.000
 4,16 ha: Pinot Noir, Meunier
 0,83 ha: Chardonnay
**** Coltura Biologica ****



	Cuvée « Réserve » 1er Cru	Bianco	Brut
	Cuvée « Réserve » 1er Cru Magnum	Bianco	Brut
2013	Cuvée « Millésimé »	Bianco	Brut
	Cuvée « Aimée »	Bianco	Brut
	Cuvée « Gamine »	Bianco	Brut
	Cuvée « Rosé » 1er Cru	Rosato	Brut
	Confezione generica per bottiglia di Champagne		
	Confezione generica per bottiglia di Champagne Magnum		

LONTANO DALLE FANFARE

Immerso nel cuore della Montagne de Reims, a Coulommès-la-Montagne, il nostro vigneto è classificato in Premier Cru. Vi coltiviamo su 5,44 ha principalmente Pinot Meunier ma anche Pinot Nero e Chardonnay. La potatura dello Chardonnay viene effettuata in Chablis, mentre i vitigni a bacca nera sono utilizzati nel Cordon de Royat. Di età compresa tra 25 e 60 anni e piantati su terreni argillosi-calcarei, i nostri 25 appezzamenti sono gestiti in coltivazione molto ragionata dal 2011, senza diserbo chimico dal 2012 ed in conversione biologica dal 2018.

Siamo Vignaioli Indipendenti di Champagne ed è una famiglia, con passione e entusiasmo che rafforziamo e perpetuiamo il nostro campo.



Cuvée « Réserve » 1er Cru

- 🍇 Chardonnay 34%, Pinot Meunier 33%, Pinot Noir 33%
- 👉 25-60 anni
- 🕒 60% della vendemmia 2016 senza malolattica, 40% dei vini riserva 2015/2014. Vinificazione in inox termoregolati.
- 🍷 8 gr. litro
- 🏠 11.639
- 👉 5 anni
- 👉 Aperitivo, frois gras, formaggi di capra.
- 👉 Colore giallo paglierino, perlage fine. Al naso è delicato e fruttato. Fresco con note fruttate. Il finale è gradevole.
- ❤️ La serena spigliatezza.



Cuvée « Millésimé »

- 🍇 Chardonnay 50%, Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 20%
- 👉 25-60 anni
- 🕒 15% dello chardonnay in legno, senza malolattica. Vinificazione in inox termoregolato.
- 🍷 6 gr. litro
- 🏠 1.445
- 👉 5 anni
- 👉 Aperitivo, formaggi di capra, ravioli di aragosta.
- 👉 Limpido, perlage fine. Naso di pan di zenzero, cannella, prugne, fiori speziati, menta piperita, frutti gialli maturi e mandorle fresche, seguito da un finale di limone.
- ❤️ Sei tu che cerchi la struttura, non viceversa.



Cuvée « Aimé »

- 🍇 Chardonnay 100%
- 👉 25-60 anni
- 🕒 100% della vendemmia 2015 no malolattica, 30% dei vini riserva 2014, vinificazione in inox termoregolati.
- 🍷 6 gr. litro
- 🏠 1.707
- 👉 5 anni
- 👉 Ostriche, tartufi, aperitivo.
- 👉 Giallo paglierino. Attacco nervoso cui segue un palato complesso, gradevole e fresco. Finale arioso con un piacevole ritorno aromatico su note legnose e floreali.
- ❤️ "Nati non foste a viver come lame..."



Cuvée « Gamine »

- 🍇 Pinot Noir 65%, Pinot Meunier 35%
- 👉 25-60 anni
- 🕒 60% della vendemmia 2014 senza malolattica, 40% dei vini riserva 2013. Vinificazione in inox termoregolati.
- 🍷 6 gr. litro
- 🏠 1.609
- 👉 5 anni
- 👉 Aperitivo, pasta frolla, cappone alla griglia.
- 👉 Entra in freschezza e lascia il posto ad un palato ampio, denso, compatto con una bella dolcezza. Il finale è lungo con un ritorno aromatico sui frutti rossi
- ❤️ Il passo calmo e sicuro.



Cuvée « Rosé » 1er Cru

- 🍇 Pinot Meunier 62%, Pinot Noir 21%, Chardonnay 17%
- 👉 25-60 anni
- 🕒 60% vendemmia 2016, no fermentazione malolattica, 40% vini riserva 2015/2014. Vinificato in inox termoregolati.
- 🍷 8 gr. litro
- 🏠 4.650
- 👉 5 anni
- 👉 Aperitivo, magari con un dolce a base di frutti rossi.
- 👉 Sfumatura aranciata. Perlage fine. Naso molto fruttato con un palato espressivo, ricco, morbido e armonico. Il finale è morbido e carnoso con sottili note minerali.
- ❤️ La soffice ariosità.