

# Louis MASSING\* CHAMPAGNE

## TERRANUM

### ROSÉ DE SAIGNÉE - PREMIER CRU

*Extra-Brut - «Les Chauffours»*



#### CÉPAGES

100 % Pinot Noir

Rouge de macération et saignée après 12h maximum.

#### DOSAGE : 4 g/l

#### VINIFICATION

Pressurage traditionnel champenois.

Débourbage statique (12°C durant 24 Heures).

Fermentation alcoolique (18°C).

Pas de fermentation malolactique.

Vieillessement en fût.

#### FLACONNAGES

Bouteille 75 cl.

#### DÉGUSTATION

Réflexion, richesse et délicatesse soulignent la finesse de ce Rosé de Saignée Premier Cru qui honore son cépage phare, le Pinot Noir.

Élaboré à partir de Pinot Noir 100 % issu de 2 clones différents,

la vinification de ce Rosé de Saignée est réalisée en rouge par macération et saignée après 12h maximum.

Effectuée fin juin, lorsque les grappes sont formées, la vendange en vert consiste à en retirer une partie après sélection visuelle afin de favoriser la maturation en limitant la production.

#### SERVICE

10°C dans un seau à glace avec de l'eau fraîche et quelques glaçons.

#### ACCORDS METS/VINS

Autour d'un saumon sauvage fumé ou un gibier aux aïrelles.